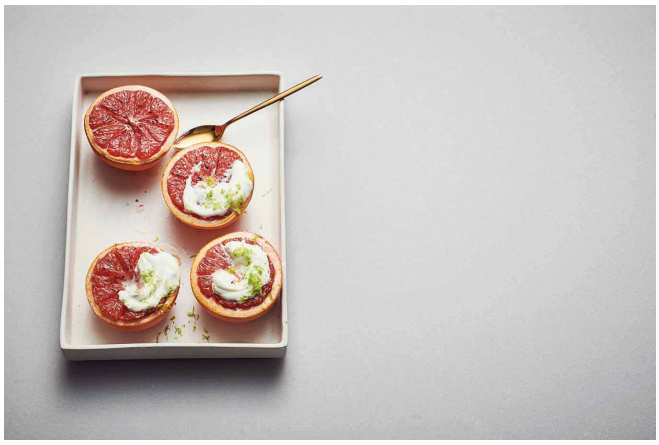
Pamplemousse grillé

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	17 min
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

au rhum et au caramel

Pamplemousse

2 pamplemousses roses

4 cc de rhum

4 cc de sucre de canne

4 flocons de beurre

Dressage

150 g de yoghourt grec

1 cs de miel, liquide

1 citron vert, un peu de zeste râpé

Pamplemousse

Préchauffer l'espace de cuisson avec gril puissance 3 (fort).

Couper les pamplemousses en deux. Couper un petit morceau de peau du fond du pamplemousse pour qu'il tienne correctement. Passer la lame du couteau entre les quartiers de pamplemousse. Egoutter le jus qui s'écoule. Disposer le pamplemousse, face tranchée vers le haut, sur une plaque à gâteaux. Arroser de rhum, parsemer de sucre, étaler du beurre.

Faire griller les pamplemousses au niveau supérieur pendant 17 minutes.

Dressage

Dresser les pamplemousses et les garnir du reste des ingrédients.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson au degré 3 avec Gril

Préchauffage terminé. Enfourner l’aliment à cuire.

Gril degré 3 pendant 17 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022