



Cuisine et  
dépendances

## Pamplemousse gratiné au four



*M'étant retrouvé avec une invasion de pamplemousses roses légèrement amers, j'ai testé plusieurs recettes les utilisant.*

*Celle-ci, dégotée sur [Marmiton](#), a l'avantage d'atténuer l'amertume des pamplemousses.*

### Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 1 pamplemousse
- 5 g de beurre
- 1 cuil à soupe de sucre roux

### Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Couper le pamplemousse en 2. Pré découper les segments. Saupoudrer chaque face de sucre et ajouter une noisette de beurre.

Placer les 2 demi-pamplemousses dans un plat allant au four. Quand le four est bien chaud, enfourner.

Au bout de 10 min, placer sous le grill. Faire gratiner 5 min en surveillant pour que cela ne brûle pas.

Servir bien chaud, en dessert.

Le 09 Avril 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/04/09/index.html>