



# 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.





## Étapes 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

