

Gratin de pomelos au gingembre



INGRÉDIENTS pour 4 personnes



Facile



Bon marché



30 min.



25 min.

Ingrédients

- 4 pomelos rose
- 100g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œuf
- 20cl crème liquide
- gingembre frais
- 60g de beurre pommade
- + 20g pour les ramequins

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Enlever la peau du pomelo et mettre de côté les segments de pamplemousse.
- Conserver le jus des pomelos.
- Peler avec une petite cuillère le gingembre et le râper.
- Mettre le gingembre dans une casserole et ajouter la crème. Porter à ébullition, puis laisser infuser 15 min hors du feu.
- Fouetter le beurre avec le sucre, jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter la fécule, les œufs entiers et les jaunes, puis la crème au gingembre filtrée et le jus des pomelos.
- Répartir les quartiers de pamplemousse dans des petits plats à gratin beurrés et verser la préparation.
- Enfourner pendant 20 min.

PETITE ASTUCE!

Ce sera meilleur si vous pelez à vif les pomelos et utilisez les "suprêmes". Sans la partie blanche et fibreuse, vous aurez moins d'amertume.



*La gourmandise ne s'arrête pas après les fêtes
Faire une pause dans sa consommation d'alcool
au mois de janvier, c'est le Dry January :-)*

Bière 0.00% Alcool Ar-Men

Jolie bière sans alcool toute en surprise. Délicate et gourmande avec une jolie bulle bien croustillante.

Bière IPA Sans Alcool « Trottinette » Drink Drink

Finesse et subtilité autour d'une belle bière aux jolies notes d'agrumes. L'idée est d'apporter un côté tranchant avec la générosité de ce dessert.

Dry January®

NOUVEAU, RETROUVEZ LES
VINS DE LA RECETTE DANS
L'ONGLET "LA CAVE"

