Compote De Pamplemousse

Greyfurt Kompostosu

2 pamplemousses
1 tasse de sucre granulé
½ citron
4 tasses de sucre

Mettez l'eau et le sucre dans une casserole. Faites bouillir.
Épluchez la peau extérieur puis la peau blanche intérieur du pamplemousse.
Coupez en 4 morceaux de façon horizontale. Prenez la partie blanche qui se trouve à l'intérieur.
Rajoutez du jus de citron et un morceau de zeste de citron dans l'eau bouillante. Faites bouillir pendant 2-3 minutes.
Rajoutez enfin les pamplemousses. Quand le mélange est au point de bouillir, baissez la température. Retirez du feu 5 minutes plus tard.
Partagez dans les bols quand le mélange refroidi dans la casserole.
Selon votre volonté, vous pouvez faire refroidir au réfrigérateur avant de servir.

N-B; Les morceaux de pamplemousse peuvent se disperser très vite, pour cela il faut rajouter du jus de citron dans le mélange.

© ml.md (Français) Recette #: 2051 | Nom de la recette: Compote De Pamplemousse | l'Histoire : 24.04.2024 - 17:18