



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.