

Pamplemousse Grillé Meringué

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

| | |
|----------------------|---------------|
| - PAMPLEMOUSSE(S) | 1 rose |
| - CASSONADE BLANCHE | 1/2 c à soupe |
| - SUCRE VANILLE | 1/2 c à soupe |
| - BLANC(S) D'OEUF(S) | 1 |
| - SUCRE SEMOULE | 20g |

Recette:

- Préchauffez le four sur grill.
- Epluchez le pamplemousse à vif, puis coupez les quartiers en retirant les fines peaux entre ceux-ci (vous ne gardez que la chair). Répartissez dans 2 ramequins.
- Saupoudrez de sucre vanille et de cassonade.
- Passez-les sous le chalumeau.
- Montez le blanc en neige. Lorsqu'il commence à prendre, ajoutez le sucre semoule.
- Répartissez le meringue obtenue sur le sommet des ramequins.
- Enfourez pour environ 1 minute.
- Dégustez immédiatement.

