



ASTUCES



FAIRE RÔTIR LE PAMPLEMOUSSE

Pour le brunch, certains ne jurent que par le pamplemousse rôti au four! Saupoudrez de sucre brun ou recouvrez de miel la surface d'un demi-pamplemousse (après avoir détaché les quartiers de la peau à l'aide d'un couteau à pamplemousse), puis relevez l'assaisonnement avec une pincée de fleur de sel ou d'épices telles que la cannelle ou la cardamome. Passez le fruit sous le gril à « broil » quelques minutes jusqu'à ce que sa surface soit caramélisée, à la manière d'une crème brûlée, avant de servir seul ou avec granola et yogourt.