

Pamplemousse rôti au thym

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 à 10 min

Ingrédients

pour 1 personne

- ½ pamplemousse rose
- 1 brin de thym
- 1 c.à c. d'huile d'olive

Préparation

- 1| Allumez le gril du four à 180°.
- 2| Coupez le pamplemousse en deux et à l'aide d'un couteau-scie recourbé (spécial pamplemousse), découpez les quartiers sans les ôter.
- 3| Arrosez le pamplemousse d'une cuillère à café d'huile d'olive et émiettez un brin de thym
- 4| Faites caraméliser 5 minutes sous le gril et servez aussitôt.

Conseil

Si vous n'avez pas de couteau-scie recourbé, utilisez un couteau pointu bien affûté.