

## Verrine de marmelade de pamplemousse

Voici une petite recette de verrine vraiment **ULTRA rapide** et **ULTRA simple** à faire. A peine 15 minutes de préparation et de cuisson, vaisselle comprise ! Il faut juste prévoir de la faire un peu en avance car il faut la mettre au réfrigérateur pendant une vingtaine de minutes.

J'adore préparer cette verrine pour accompagner un dessert au chocolat, ça se marie parfaitement bien ! Et dans une petite assiette gourmande c'est parfait ! Dans mon cas, j'ai préparé un petit **cœur coulant au chocolat** façon Cyril Lignac (recette à venir très prochainement!), ma petite verrine de pamplemousse bien fraîche, le tout accompagné d'une boule de **sorbet aux fruits de la passion** qui contient des petits morceaux de mangue...

Bref **UN DÉLICE** !



**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 5 min**

**Réfrigération : 20 min**

### **Ingrédients pour deux personnes (soit 2 verrines) :**

1 pamplemousse (connu aussi sous le nom de pomelo rose)

1 cuillère à soupe de miel

1 cuillère à soupe de sucre en poudre



**Préparation :**

1. Pelez à vif le pamplemousse. A l'aide d'un couteau, prélevez les suprêmes sans la peau blanche, enlevez bien les grains, puis coupez la chair en petits morceaux. Conservez aussi le jus du pamplemousse.
2. Dans une poêle anti-adhésive, mettez le miel et faites-le chauffer à feu moyen pendant 1 minute.
3. Ajoutez les petits segments de pamplemousse et son jus puis laissez mijoter à feu doux pendant 3 minutes.
4. Saupoudrez ensuite avec le sucre en poudre pour que le tout caramélise légèrement.
5. Laissez enfin refroidir puis mettez la préparation au réfrigérateur pendant une vingtaine de minutes. Servez bien frais, dans des jolies verrines !

Vous pouvez aussi préparer ces verrines avec des oranges ou même des oranges sanguines. Dans ce cas, vous pourrez ajouter de la **menthe**, de la **cannelle** ou de la **vanille** pour parfumer subtilement ce dessert.

