



# MINIS CAKES AU POMELO

## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes






- 1 Pomelo
- 100 Gr de sucre
- 2 Oeufs
- 100 Gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 20 Gr de beurre fondu
- 1 Cas de crème liquide semi épaisse

**TEMPS DE PRÉPARATION : <15MN**

**CUISSON : 20 MIN**

**DIFFICULTÉ : FACILE**

## PRÉPARATION

-  Coupez le pomelo en deux. Prélevez le jus d'une des moitiés et prélevez les suprêmes de l'autre moitié.
-  Dans un saladier, fouettez les oeufs puis ajoutez le sucre, la farine, la levure, le beurre fondu, le jus de pomelo et la crème épaisse.
-  Bien mélanger.
-  Ajoutez les demi suprêmes de pomelo et versez la pâte dans des moules à cake (ou à cannelés).
-  Faire cuire à 180° (four préchauffé) pendant 15-20 minutes.  
Démoulez une fois refroidi.



# SALDE DE LENTILLES AU POMELO ET SAUMON






## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 2 Pomelos
- 4 tranches de saumon fumé ou truite fumée
- env 400 Gr de lentilles vertes
- 1 échalote
- 2 oranges (tarocco rosso de préférence)
- 2 Citrons
- 3 C. à soupe vinaigre
- 6 C à soupe d'huile
- Sel et Poivre

**TEMPS DE PRÉPARATION : <15MN**  
**DIFFICULTÉ : FACILE**

## PRÉPARATION

-  Epluchez 1 pomelo à vif et prélevez délicatement les suprêmes.
-  Coupez 4 tranches de saumon fumé ou de truite fumée, en lamelles.
-  Faites cuire les lentilles, puis égouttez les.
-  Préparez une sauce en mélangeant 1 échalote hachée, le jus du pomelo, des citrons, des oranges, le vinaigre, l'huile, sel et poivre.
-  Versez la sauce sur les lentilles chaudes et mélangez. Puis laissez revenir à température ambiante.
-  Garnissez les lentilles avec les suprêmes et les lamelles de poisson.



# POMÉLOS RÔTIS AU FOUR

## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes







- 2 Pomelos rose
- Sucre en poudre, sucre vanillé ou sucre cassonade
- Rhum (*facultatif*)
- Epices type cannelle, muscade etc. (*facultatif*)

**TEMPS DE PRÉPARATION : <10MN**

**CUISSON : 10 MIN**

**DIFFICULTÉ : TRES FACILE**

## PREPARATION

-  Préchauffez le four sur grill.
-  Coupez les pomelos en deux puis détachez la chair des membranes sans la sortir.
-  Mettez les demi-pomelo dans un plat allant au four, chair vers le haut.
-  Soudrez chaque demi-pomelo avec env 1 cuillère à soupe de sucre en poudre, vanillée ou cassonade.
-  Facultatif : arrosez avec un trait de rhum et/ou soudrez d'épices chaudes chaque demi-pomelo.
-  Enfournez 5-10mn. Quand le jus bouillonne c'est prêt. Dégustez chaud à la petite cuillère.



# NOUILLES AU POMELO ET POULET






## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 4 Pomelos
- env 5 tranches de poulet
- env 400 Gr de nouilles de riz
- Huile d'olive
- 2 citrons verts
- Sauce soja
- Tabasco
- 4 carottes
- 3 coeurs de salade sucrine
- 2 oignons

**TEMPS DE PRÉPARATION : <20MN**  
**DIFFICULTÉ : FACILE**

## PRÉPARATION

-  Faites cuire les nouilles de riz, égouttez les et passez les sous l'eau froide.
-  Faites cuire les blancs de poulet et coupez les en morceaux.
-  Pelez les pomelos à vif et prélevez les suprêmes et le jus.
-  Mélangez le jus avec 7c. à soupe d'huile d'olive, le jus de 2 citrons verts, 3c. à soupe de sauce soja et un peu de Tabasco
-  Mettez les nouilles cuites dans un plat. Ajoutez les carottes en julienne, les morceaux de poulet, les coeurs de salades sucrines hachés, les oignons hachés et les suprêmes de pomelos. Arrosez le tout avec la sauce.