

Crème de pamplemousse et chadek

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

5 min

Personnes

4

Ingédients

1/2 Pamplemousse
1/2 Chadek
Zeste de pamplemousse
40cl de crème liquide légère
100g de lait concentré sucré
1 cuillère à soupe bombée de
fécule de Maïs
1 cuillère à café d'extrait de vanille
3 cuillères à soupe de pistaches
hachées

Préparation

Prélever les suprêmes de pamplemousse et de chadek et réserver.
Prélever le zeste du pamplemousse.
Mélanger la crème et le lait concentré sucré.
Porter à frémissement.
Ajouter la vanille et le zeste de pamplemousse.
Délayer la fécule de maïs dans un peu d'eau.
Ajouter au mélange.
Cuire 5 minutes en mélangeant sans cesse.
Laisser refroidir en couvrant de film alimentaire au contact.
Mettre au réfrigérateur 1 heure minimum ou la veille pour le lendemain.
Fouetter la crème et procéder au dressage du dessert.
Disposer les suprêmes de pamplemousse et chadek dans le fond d'un verre. Couvrir de crème.
Ajouter des suprêmes de pamplemousse et chadek par-dessus, les pistaches hachées et le zeste de chadek.

Servir frais.

Environ

1,50€
PAR PERSONNE

