



Duo de pamplemousses au romarin et sa meringue

Ingrédients pour 4 personnes

- 5 pamplemousses jaunes
- 5 pamplemousses roses
- 1 orange
- 4 branches de romarin frais
- 4 càs de sucre en poudre
- 4 blancs d'œufs
- 225 g de sucre en poudre
- 1 filet de jus de citron

Préparation

1. Prélever le jus d'un pamplemousse jaune, d'un pamplemousse rose et d'une orange
2. Dans un petit poêlon, faire infuser, à feu très doux, le romarin dans le jus additionné des 4 c à s de sucre.
3. Prélever les suprêmes des autres pamplemousses. Dans une assiette plate à bords hauts, disposer en rosace et en alternant les couleurs, les suprêmes. Réserver au frais.
4. Préparer la meringue en battant les blancs d'œufs en neige avec le filet de jus de citron et les 225 gr de sucre. Réserver dans une poche à douilles.
5. Arroser les suprêmes du sirop au romarin.
6. Disposer la meringue sur les suprêmes au jus, et la colorer au chalumeau.

Bon appétit !