

Salades et soupes de fruits

Pomelos confits en soupe de basilic et huile d'olive



30 min **25 min** **5 min** **0** **245**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pomelos

4 **Pomelo(s)**
 100 g **Sucre semoule**
 0.5 **Poire**
 1 botte(s) **Basilic**
 1 **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des pomelos confits

- 1 Peler à vif les pomelos et prélever les segments à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Réserver les segments dans un bol et presser le restant dans la main au-dessus d'un saladier pour récupérer tout le jus.
- 3 Peler la poire à l'aide d'un économiseur.
- 4 Verser le jus des pomelos dans une casserole puis verser le sucre et porter à ébullition.
- 5 Verser le sirop bouillant sur les segments de pomelos et laisser refroidir.
- 6 Récupérer ensuite le sirop dans lequel les pomelos ont confit puis faire chauffer dans une casserole.
- 7 Faire pocher la poire dans le sirop.
- 8 Déposer le basilic entier dans le sirop chaud et laisser infuser quelques minutes.
- 9 Ôter la casserole du feu, enlever la poire puis mixer le tout dans un robot mixeur.
- 10 Passer ensuite la préparation obtenue dans un chinois

au-dessus d'un saladier.

Étape 2

Dressage

- 1 Répartir les pomelos confits dans des bols.
- 2 Verser un peu d'huile d'olive dans le saladier contenant le sirop mixé avec le basilic.
- 3 Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe et répartir le sirop sur les pomelos puis servir.