



La saison des pomelos  
chez nous, c'est  
de février à juillet



**ALIMEA**

Lieu-dit Bravone  
20230 Linguizzetta  
[www.alimea.fr](http://www.alimea.fr)



## Granité au pomelo

**Ingrédients :** 1/4 de volume de jus de pomelo frais pressé, 3/4 d'eau minérale plate bien froide, sucre

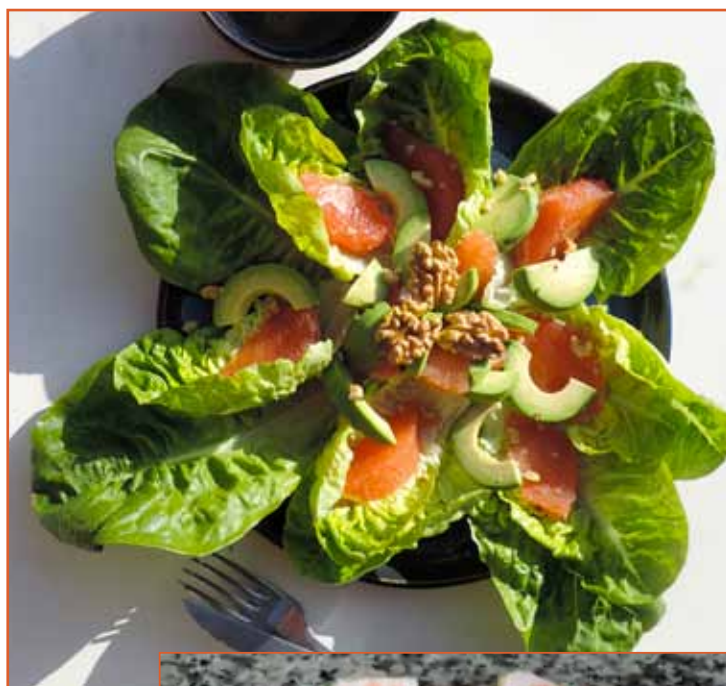
Mélanger jus de pomelo et eau. Sucre à votre goût et verser dans un grand bocal à ouverture large (veiller à conserver au moins 1/4 de volume d'air). Bien fermer. Placer au congélateur et, toutes les demi-heures, secouer énergiquement. Au bout de deux heures, le granité est prêt.

## Apéritif au pomelo

**Ingrédients :** 2 pomelos, 1 bouteille de vin blanc sec, 125 g de sucre

Mélanger jus des pomelos, vin blanc et sucre jusqu'à complète dissolution.

C'est prêt ! Servir très frais.



## Salade avocat pomelo

**Ingrédients pour 6 personnes :** salade de saison, 2 pomelos, 1 avocat mûr, 1 pointe de moutarde, 1 cuillerée à soupe de vinaigre, 2 c. à soupe d'huile, sel et poivre

Disposer coquettement la salade et décorer de morceaux d'avocat et de pomelo.

Ajouter la vinaigrette juste avant de servir.

Cette recette se renouvelle en variant le choix de salade et les goûts (vinaigre, huile, épices éventuels), en ajoutant noisettes pilées, cerneaux de noix, dés de fromage, olives, champignons frais, échalote, thon, etc.



# Tarte au pomelo

*Ingrédients pour 6 personnes* : 1 pâte Brisée, 1 pomelo, 150 g de sucre, 100 g de beurre, 2 œufs, 125 g de poudre d'amande

Préchauffer le four à 200°C.

Abaissier la pâte Brisée.

Battre les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux.

Continuer à mélanger, ajouter la poudre d'amande, le jus et un peu de zeste de pomelo râpé et, pour terminer, le beurre fondu.

Étaler sur la pâte et éventuellement décorer d'une rondelle de pomelo.

Cuisson 30 mn.



# Écorce de pomelo confite

*Ingrédients* : poids égal d'écorces et de sucre

Faire bouillir un grand volume l'eau. A l'ébullition, ajouter les écorces et blanchir 10 mn. Jeter l'eau de cuisson et répéter l'opération. Jeter également la seconde eau de cuisson.

Préparer un sirop avec le sucre (poids identique à celui des écorces) et un volume d'eau qui recouvre très largement les écorces. Quand le sirop est à ébullition, plonger les écorces et laisser cuire le plus lentement possible jusqu'à absorption quasi totale du sirop.

C'est tout ! Cuisson au ralenti et surveillance de la fin sont tout le secret de cette recette. Servir en languettes au moment du café.







*Le pomelo (Citrus x paradisi) arrive à point nommé pour prendre le relais des clémentines : Sa récolte commence en février et se poursuit sans interruption jusqu'en juillet.*

*Cueilli à maturité, après une nuit de bateau le voilà arrivé « sur le continent » et bientôt redistribué dans tout l'hexagone.*

*Plein de jus, tout en douceur avec une pointe d'amertume, il est prêt à consommer.*

*Épluché en quartiers ou coupé en deux pour le déguster à la cuillère, en jus tout frais pressé, il est très vite prêt.*

*Il s'accommode aussi de façon plus festive, version sucrée ou version salée.*

*Il se conserve facilement à la maison, même hors réfrigérateur.*

*Source de vitamine C, d'antioxydants, d'oligo-éléments et de fibres, il est apéritif et stimule la digestion.*

