

Pamplemousse rose givré



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 90 mn

Une recette simple qui ne nécessite pas de turbine ou de sorbetière.

Ingrédients

- 2 pamplemousses roses
- 2 cc sucre ou 4 à 6 cc édulcorant
- 150 g de fromage blanc à 0%

Préparation

- 1 Ouvrir les pamplemousses. Réserver le chapeau. Oter la pulpe et le jus des pamplemousses, en grattant avec un couteau et une petite cuillère. Mettre les pamplemousses et les chapeaux au congélateur pendant 1 heure.
- 2 Mixer le jus et la pulpe des pamplemousses (prendre soin d'ôter les peaux et pépins). Je me suis servie du mixeur à soupe. Mélanger l'appareil avec 150 g de fromage blanc à 0%. Ajouter 2 petites cuillères à café de sucre ou de l'édulcorant.
- 3 Au bout de 30 minutes, verser la préparation dans l'écorce givrée des pamplemousses. Remettre au congélateur 1 heure. Replacer les chapeaux avant de servir. On peut aussi se servir d'un glacier pour faire le sorbet (ce que je fais habituellement).

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

