

## Pamplemousses aux amandes grillées



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 10 mn

*Une recette toute simple.*

### Ingrédients

- 2 pamplemousses - rose (ou selon votre appétit)
- quelques d'amandes - effilées
- 1/2 à 1 cuillère à café de cannelle - en poudre
- 2 cs de cassonade - ou de sucre roux
- sucre glace - pour la décoration

### Préparation

- 1 Coupez les pamplemousses en deux dans le sens de la largeur et épépinez-les.
- 2 Coupez légèrement la base des moitiés pour qu'ils restent stables dans le plat, puis à l'aide d'un couteau pointu, détachez délicatement les quartiers des membranes sans les enlever.
- 3 Dans un bol, mélangez la cassonade avec la cannelle et saupoudrez-en les pamplemousses.
- 4 Passez les moitiés au grill pendant environ 8 minutes. Attention que l'ensemble ne brûle pas !
- 5 Ensuite, dorez doucement les amandes dans une petite poêle sans matière grasse et laissez-les refroidir.
- 6 Au moment de servir, déposez les amandes grillées sur les moitiés de pamplemousses et saupoudrez de sucre glace pour la décoration.

Proposé par

**Les recettes du Mas du Loup**

Retrouvez Laurence sur son [blog "Les recettes du Mas du Loup"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

