

GRATIN DE POMELOS ET SON CRUMBLE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn



Ingrédients

1 pomelo
2 œufs
300 ml de crème fraîche épaisse
3 sachets de sucre vanillé
2 c. à soupe d'amandes effilées

Pâte à crumble

80 g d'amande en poudre
25 g de beurre mou
25 g de sucre

Réaliser la pâte à crumble : mettre l'amande en poudre, le beurre et le sucre ensemble, malaxer et égrainer. Préchauffer le four à 180°C.

Peler le pomelo et ne garder que la pulpe. Les disposer dans des ramequins allant au four. Fouetter la crème avec les œufs et le sucre vanillé.

Verser la préparation dans les ramequins. Saupoudrer de crumble et mettre au four pour 20 mn. Déguster tiède ou froid.

Astuce : vous pouvez réaliser cette recette en été avec des abricots, c'est délicieux !

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel