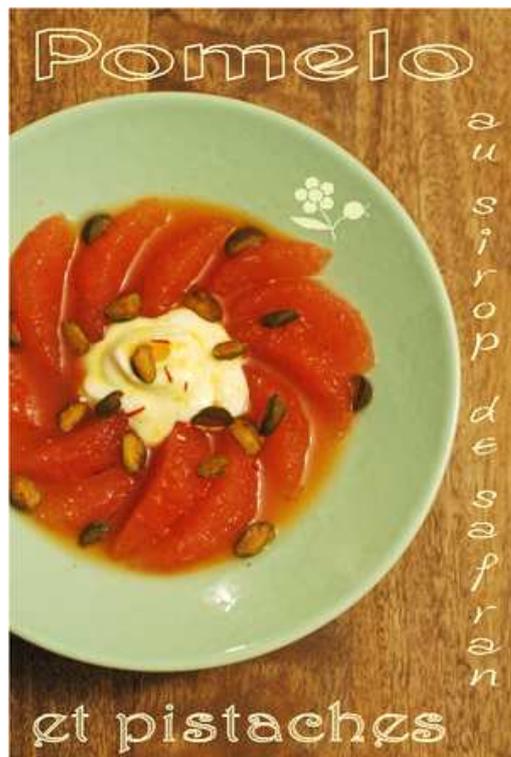


# SUPRÊMES DE POMELO AU MIEL & AU SAFRAN

Pour 2 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min



**3 pomelos (ou pamplemousses roses)**

**2 cuillères à soupe de miel d'acacia ou 2 cuillères à soupe de sucre roux**

**1 grosse pincée de filaments de safran**

**1 yaourt bulgare ou grec**

**pistaches "nature"**

- 1 Allumer le four à 180°C et y faire griller les pistaches (environ 10 min mais surveiller !)
- 2 Recueillir le jus d'un pomelo, le mettre dans une casserole avec le miel (ou le sucre roux) et le safran, porter à ébullition et laisser frémir pendant 5 min, puis laisser refroidir.
- 3 Eplucher à vif les 2 autres pomelos (se munir d'un couteau bien aiguisé, trancher l'écorce en larges bandes de haut en bas pour mettre la chair à nu) et en prélever les suprêmes (détacher les segments en glissant la lame du couteau entre les fines membranes). Les disposer dans une assiette creuse.
- 4 Arroser de sirop au safran refroidi.
- 5 Servir avec une belle cuillère à soupe de yaourt (il est sucré dans la recette initiale, je préfère déguster le contraste sucré-nature et puis le sirop de safran suffit à sucrer le dessert) et parsemer de pistaches grillées.