

Pamplemousses gratinés

Pour 4 personnes.

2 pamplemousses, 4 c à café de cassonade blonde, 2 c à café de beurre frais, un peu d'eau.

Couper les pamplemousses en deux. Détacher les quartiers de la membrane qui entoure la pulpe, mais ne pas enlever le milieu.

Disposer les demi-pamplemousses dans un plat peu profond allant au four.

Mettre sur les pamplemousses la cassonade et le beurre.

Verser un peu d'eau au fond du plat.

Placer le plat dans le four, dont on aura préalablement chauffé le gril. Faire cuire doucement sous le gril environ 30 mn.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.