

Pamplemousses à la pie

Pour 4 personnes.

2 beaux pamplemousses, sucre, 1 c à soupe de kirsch, 2 blancs d'œufs, 6 petits suisses.

Couper par le milieu les pamplemousses; en retirer les quartiers; les saupoudrer d'un peu de sucre et les arroser d'une c à soupe de kirsch.

Battre 2 blancs d'œufs en neige avec 4 c à soupe de sucre; leur incorporer 6 petits suisses battus au fouet; regarnir les écorces de pamplemousse avec les fruits et les masquer entièrement avec cette préparation. Servir frais.

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.