



Pamplermousses confits

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Une petite écorces de pamplemousse confit pour accompagner votre café. Idéal après un bon repas.

Ingrédients:

- 3 pamplemousses
- 250g de sucre en poudre
- eau



Réalisation:

Peler à vif les pamplemousses puis réserver la chair pour un autre usage. Tailler en bâtonnets réguliers les écorces. Les faire blanchir 3 fois. Démarrer toujours à eau froide jusqu'à ébullition. Cette étape permet de réduire le côté amertume du pamplemousse. Une fois les 3 étapes réalisées, remettre les écorces dans la casserole et verser l'eau et le sucre en poudre. Cuire à feu doux pendant environ 3 heures. Egoutter les écorces et les laisser refroidir une nuit entière. Le lendemain, saupoudrer les écorces confites dans du sucre en poudre puis les disposer dans un plat. Laisser sécher à température ambiante pendant 2 heures. Les saupoudrer à nouveau de sucre en poudre et les disposer dans un bac hermétique. Réserver au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Se conserve 3 semaines au réfrigérateur. Idéales pour accompagner la fin d'un repas comme mignardises. Accompagnées de cannelés, vos fins de repas seront parfaites. Dans une autre recette, je vous proposerai des écorces d'oranges confites au chocolat.