

Et si on dégustait du...

Pamplemousse au sirop d'estragon, éclats de caramel au sésame grillé

Par Isabelle Lhotellier

<https://fr-fr.facebook.com/pages/La-cuisine-j-adore/258153921015300>



Ingrédients : pour 4 personnes

- 2 gros pamplemousses
- 50g de sucre en poudre
- 1 bouteille de sirop d' estragon d'Eloïde
- 1 cuillère a café de jus de citron
- 1 cuillère a café de graines de sésame

Peler les pamplemousse à vif. En réserver la moitié d'un et le presser.

Dans une casserole, mettre le jus de pamplemousse et 4 cuillères à soupe de sirop d'estragon. Faire chauffer et laisser bouillir pendant 1 minute.

Mettre les segments de pamplemousse dans des verres. Verser le sirop dessus et laisser refroidir.

Faire griller a sec les graines de sésame.

Faire un caramel avec le sucre. Quand il devient blond ajouter le jus de citron et les graines de sésame grillé.

Verser celui-ci sur du papier sulfurisé et le laisser refroidir.

Casser des éclats de caramel et les ajouter dans les verres a moment de servir.

J'ai servi ce dessert avec des canistrellis, délicieux biscuits Corse que j'ai rapporté de mes vacances. Sinon, un sablé breton ira parfaitement.

Bon appétit !!!