

Étagé d'agrumes grillés sur planche de cèdre, chantilly au citron |

Recette pour 4 personnes

Description

Joli mix d'agrumes cuits au BBQ sur une planche de cèdre, agrémenté de feuilles de menthe.

Ingrédients

Ingrédients

- 2 Unité(s) Pamplemousse rose
- 3 Unité(s) Orange
- 3 Unité(s) Orange sanguine
- 1 Unité(s) Citron
- 150 Ml Crème 35% à fouetter
- 60 Gr Sucre
- 2 Branche(s) Menthe
- 2 Unité(s) Planche de cèdre
- 2 Cuil. à soupe Triple sec

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Méthode

Faites tremper les planches de cèdre dans l'eau une nuit entière.

Pelez les pamplemousses et les oranges à vif.

Détaillez tous les fruits en rondelles d'un pouce.

Zestez le citron.

Fouettez la crème avec le sucre.

Ajoutez-y les zestes de citron.

À feu moyen à doux, à même le bbq, faites cuire les rondelles d'agrumes sur les planches de cèdre quelques minutes. Verser le Triple sec au dernier moment afin de flamber les agrumes.

Dressage

Dans une assiette, alternez les tranches d'agrumes et servez avec une pointe de crème fouettée avec des zests de citron. Décorez de feuilles de menthe.

Bon appétit!