

### PAMPLEMOUSSE CONFIT



Peaux de [Pamplemousse](#) 1 kg  
Sucre 1 kg  
Vanille PM  
Eau 1/2 Litre

Ecorces de pamplemousse confites dans un sirop de sucre de canne, aromatisé à la vanille

### PRÉPARER LE PAMPLEMOUSSE

- Tout d'abord, il faut choisir des pamplemousses à peau épaisse (pas de pomelos, ou ce genre là).
- Découper en gros quartiers le pamplemousse, récupérez l'écorce (les zeste et la partie blanche, la pulpe peut servir à une salade).
- Selon la qualité du pamplemousse et selon le degré d'amertume supportable, mettre à tremper l'écorce dans de l'eau froide ou encore mieux sous un filet d'eau.
- Pendant au moins trois à quatre heures. Presser entre les mains les peaux de pamplemousse.
- Faire un sirop avec 500 grammes de sucre et 1/2 litre d'eau.
- Faire bouillir et ajouter les peaux de pamplemousse.
- Laisser cuire 2 à 3 minutes et laisser refroidir le tout. Lorsque le mélange est bien froid, rajouter 250 grammes de sucre, laisser cuire à frémissement pendant 1 heure ou deux et laisser à nouveau refroidir.
- Recommencer l'opération avec le dernier quart et la vanille fendue (soit 250 grammes).
- Continuer la cuisson à feu doux jusqu'à évaporation complète de l'eau.
- On peut faire sécher les tranches confites au soleil et éventuellement les enrober de sucre semoule pour les cristalliser et continuer le séchage au soleil (à l'abri des insectes).