



[Pamplermousses surprises](#)

La recette de Granny : "y'a quoi dans mon frigo ??". C'est une réflexion que beaucoup d'entre nous faisons en ce moment de confinement. C'est le titre du livre dans lequel Granny s'est inspiré pour votre recette de la semaine...

Pamplermousses surprises

Ingrédients pour 4 personnes : 2 pamplermousses, 2 cuillères à soupe de miel liquide, 10 abricots secs, 8 pruneaux dénoyautés, 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide, 2 cuillères à soupe d'amandes effilées.

Recette :

- Coupez les pamplemousses en deux. Ôtez la chair avec un couteau, et avec une petite cuillère. Réservez les coques.
- Epluchez les quartiers de pamplemousse de manière à ne garder que la pulpe que vous mettez dans un saladier.
- Ajoutez les pruneaux et les abricots coupés en lamelles ainsi que le miel et l'extrait de vanille. Mélangez et laissez reposer au moins 30 mn, en remuant de temps en temps.

Au moment de servir, remplissez les coques de pamplemousse avec la préparation et saupoudrez avec les amandes effilées.

Ce dessert très facile à faire, se conserve facilement au frigo, en remplissant bien entendu les coques au dernier moment .

Régalez vous et à la semaine prochaine. Granny