

Bonbons sucrés au pamplemousse

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

3 pompelmoezen
200 grammes de sucre (+ une tasse supplémentaire)

Méthode de préparation

1. **Pelez les pamplemousses. Laissez un peu de blanc sur la peau. Coupez les pelures en lanières de 1 cm de large.**

2. **Placez-les dans un poêlon et couvrez-les d’eau froide. Portez à ébullition et égouttez immédiatement dans une passoire. Répétez cette étape deux fois.**

3. **Remettez les pelures ébouillantées 3 fois dans le poêlon avec 125 ml d’eau et le sucre. Laissez mijoter pendant 20 minutes. Égouttez et laissez sécher complètement les pelures sur une grille, au moins 4 heures. Passez-les ensuite dans le reste du sucre.**