



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.