

# Marmelade de pamplemousse

(Pour 5 petits pots)

8		pamplemousse
650	g	sucré
10	pépins	pamplemousse

Peler les pamplemousses à vif en veillant à bien conserver les écorces de 1 pamplemousse et demi. Détailler les suprêmes en travaillant au dessus d'un saladier pour récolter le jus. Presser le reste du pamplemousse pour terminer d'extraire le jus. Peser de manière à obtenir 1,2 kg de suprêmes et de jus. Conserver une dizaine de pépins et les enfermer dans une gaze.

En travaillant à plat avec un couteau bien aiguisé, ôter les parties blanches des écorces pour ne garder que la partie jaune orangée de l'écorce. Détailler ces dernières en très fines lamelle. Ajouter au saladier. Peser le sucre et ajouter le. Transvaser le tout dans une casserole et déposer la gaze renfermant les pépins. Ces derniers amèneront la pectine nécessaire à la gélification. Amener doucement à ébullition en remuant régulièrement pour casser les suprêmes, puis ramener le feu à petits bouillon et laisser cuire sans couvercle. Mettre une assiette au frigo. Faire le test de la goutte : quand cette dernière se fige et ne coule plus sur l'assiette, c'est que la marmelade est prête. Verser la marmelade dans des pots stérilisés (la méthode est décrite [ICI](#)) en mélangeant bien le contenu de la casserole entre chaque louche pour ne pas prélever que du jus. Essuyer les éventuelles coulures, fermer aussitôt et laisser refroidir.

Cette marmelade fait aussi une super bonne garniture pour des crêpes ou alors ajoutée dans un yogourt nature.