

## Pomelos rôtis au thym, miel et huile d'olive

### **Ingrédients (pour 2 personnes) :**

- \* 2 pomelos
- \* 4 cuillères à café de miel
- \* thym
- \* 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

**Durée :** 10 minutes de préparation  
et 10 minutes de cuisson



*Crédit photo : Interfel*

**Etape 1 :** Couper les pomelos en deux parties égales. Passer la lame d'un petit couteau entre chaque demi-segment de quartier du fruit, cela facilitera la dégustation par la suite.

**Etape 2 :** Placer les moitiés de pomelos sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrer chaque moitié de thym et y déposer l'équivalent d'une petite cuillère à café de miel. Ajouter également quelques gouttes d'huile d'olive.

**Etape 3 :** Placer l'ensemble au four, en position grill pendant 8 à 9 minutes. Attention que les fruits ne brûlent pas.

**Etape 4 :** Sortir les pomelos du four et les laisser tiédir avant de les déguster.

Idée : Vous pouvez accompagner ces pomelos par une poêlée de crevettes ou de gambas.