



## PAMPLEMOUSSETTES TAHITIENNES

**Les ingrédients** : La peau d'un beau pamplemousse non traité des îles Marquises, sucre en poudre, sel, eau, chocolat noir 70%, amandes concassées et torrifiées (optionnel)

**La préparation** : Brosser le pamplemousse sous l'eau du robinet pour laver l'écorce. Parer les extrémités du fruit (couper le haut et le bas sur 1 cm environ) puis avec un couteau pointu, entailler la peau du pamplemousse en 8 quartiers en partant du haut vers le bas (à la verticale). Éplucher ces morceaux en conservant la peau blanche. Découper chaque quartier d'écorces sur la longueur pour former des lamelles de 0,5 cm de large environ.



**Blanchiment** : Cette opération a pour but d'ôter l'amertume du fruit et surtout de rendre les peaux perméables pour faciliter le confisage. Mettre les morceaux d'écorce dans une grande marmite d'eau froide additionnée d'1 cc de gros sel et porter à ébullition. Faire bouillir pendant 5 min puis égoutter les écorces et les passer rapidement sous l'eau froide. Remettre les morceaux d'écorce dans la marmite et recommencer l'opération de blanchiment 3 fois (donc, 4 bains en tout dont 1 avec du sel). Égoutter et laisser refroidir.



**Confisage** : Cette opération consiste à remplacer l'eau contenue dans le fruit par du sucre en le faisant macérer dans un sirop de plus en plus concentré. Dans une casserole, faire un sirop en mettant à chauffer le même poids de sucre et le même poids d'eau que celui des lamelles d'écorce blanchies. Dès que le sirop commence à bouillir, verser les écorces et laisser frémir 5 min. Éteindre le feu et laisser refroidir 30 min.

Recommencer 2 fois cette opération puis couvrir la casserole et laisser reposer une nuit complète. Le lendemain, découvrir la casserole et porter à nouveau à ébullition 5 min puis baisser le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que la peau du pamplemousse soit devenue translucide. Éteindre le feu et laisser complètement refroidir. Retirer les écorces de la casserole et les déposer sans qu'elles se touchent sur une grille. Laisser sécher plusieurs heures.



**Trempage** : Faites fondre le chocolat au bain-marie. On va le tempérer pour obtenir un chocolat bien brillant. La technique du tempérage du chocolat consiste à faire fondre du chocolat au bain-marie jusqu'à ce qu'il atteigne une température comprise entre 50 et 55° C puis à le faire refroidir pour atteindre 26° C (On le sort du bain-marie : c'est assez long, il faut remuer régulièrement). Une fois qu'il est à 26 ou 27°C, on le remet au bain-marie et on réchauffe jusqu'à ce qu'il atteigne les 31-32° C. Il faudra maintenir cette température tout au long de l'enrobage. Il faut donc tremper chaque pamplemoussette, une par une, dans le chocolat fondu.



A l'aide d'une fourchette, égouttez-les et posez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson recouverte de papier aluminium ou d'une toile "Silpat". Préparez 2 plaques. J'ai déposé les amandes concassées sur une des 2 plaques.

Placez au réfrigérateur ou dans un endroit froid jusqu'à ce que le chocolat fige, puis conservez les pamplemoussettes dans une boîte hermétique jusqu'au moment de les déguster.

