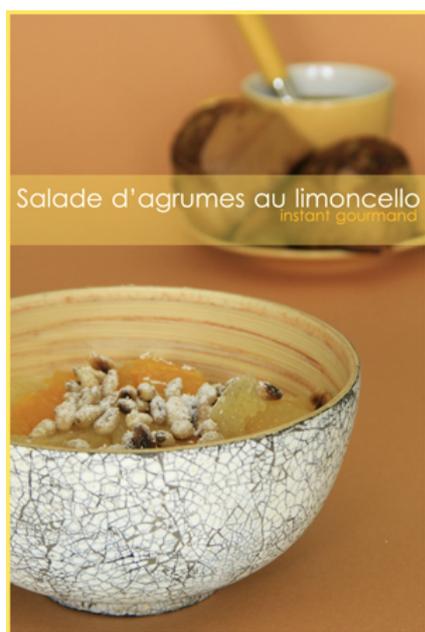


INSTANT GOURMAND



Salade d'agrumes au limoncello



Pour 2 personnes :

- 1 pamplemousse blanc
- 1 pamplemousse rose
- 1 orange
- 1 poignée de pignons
- sucre glace
- ½ verre de limoncello (liqueur de citron)

Peler les agrumes à vif. Détailler les quartiers en ôtant pépins et membranes blanches et les couper en deux. Placer les fruits et leur jus dans un saladier et réserver au frais au moins une heure. Faire griller dans une poêle les pignons. Au moment de servir, répartir les fruits dans des bols, arroser de limoncello et parsemer les pignons. Saupoudrer de sucre glace et servir aussitôt.