

*Salades et soupes de fruits*

# Rosaces de pamplemousse à l'estragon



**4h25** **20 min** **5 min** **4h** **261**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation du granité

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, retirer le pédoncule des tomates puis les couper grossièrement en morceaux. Réserver dans un saladier.
- 2 Peler le gingembre avec un couteau d'office et le réserver.
- 3 A l'aide d'une râpe à maille fine, râper les zestes du citron au dessus d'un bol puis presser son jus.
- 4 Ajouter la sauce soja, la sauce worcestershire puis râper le gingembre au dessus du bol. Mélanger avec une cuillère à café.
- 5 Mettre les tomates dans le bol du blender et mixer. Ajouter le citron et l'assaisonnement au citron et au gingembre. Saler, poivrer et mixer à nouveau.
- 6 Verser les tomates mixées dans un chinois placé au dessus d'un plat. Dans le fond du chinois, presser avec une louche pour récupérer tout le jus.
- 7 Mélanger le jus filtré puis filmer la préparation au contact. Réserver au congélateur pendant au moins 3 heures.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Pamplemousse à l'estragon

4 **Pamplemousse**  
1 botte(s) **Estragon**  
100 g **Sucre semoule**  
40 cl **Eau**

### Granité de tomates

600 g **Tomate(s)**  
0 **Citron(s)**  
1 c. à café **Sauce soja**  
1 c. à café **Sauce Worcestershire**  
50 g **Sucre semoule**  
1 **Gingembre frais**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 2

## Préparation du sirop

- 1 Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Faire chauffer à feu vif et porter à ébullition.
- 2 A ébullition, éteindre le feu puis broyer l'estragon avant de le mettre dans la casserole. Réserver de belles sommités d'estragon pour le dressage.
- 3 Couvrir la casserole de film alimentaire et laisser infuser pendant 1 heure.

### Étape 3

#### Finition du granité et réalisation des rosaces

- 1 Couper les extrémités des pamplemousses et les peler avec un couteau d'office.
- 2 Prélever les segments avec un couteau et les réserver dans un chinois placé au dessus d'un saladier.
- 3 Vérifier que le sirop a bien refroidi et le filtrer au travers d'un chinois placé sur un verre mesureur.
- 4 Sortir le granité du congélateur et retirer le film alimentaire. Vérifier sa texture, il ne doit pas être trop dur.
- 5 Mettre le granité dans le bol du blender et mixer quelques secondes.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Disposer les segments de pamplemousse en rosace au centre d'une assiette de service.
- 2 Verser le sirop par dessus et décorer de quelques sommités d'estragon.
- 3 Accompagner d'une boule de granité de tomates épicé et arroser d'un peu de sirop. C'est prêt.