

750g

CLEMENTINES DE CORSE CARAMÉLISÉES ET GLACE VANILLE

Recette par **Marie**

Un mélange chaud-froid très savoureux.

Difficulté : **Très facile** Coût : **Bon marché**
Temps de préparation : **10 min** Temps de cuisson : **10 min**

Ingrédients (6 personnes)

6 clémentines de Corse
1 citron vert
75 gr de sucre roux
50 gr de beurre
Glace vanille

Matériel

Poêle

Préparation

ÉTAPE 1 :

Eplucher les clementines et les détailler en quartiers. Dans une poêle faire fondre le beurre et ajouter les quartiers de clementines. Saupoudrer de sucre et de zestes de citron et laisser cuire à feu doux jusqu'à obtention d'un caramel blond.

ÉTAPE 2 :

Dans une assiette déposer deux boules de glace vanille et ajouter les quartiers de clementines.

Conseils

Ce dessert est à faire au dernier moment pour garder le contraste des clementines tièdes et de la glace: