



**Quantité à modifier en fonction des verrines:**

2 à 3 pamplemousses  
œufs de saumon  
4/5 feuilles de gélatine  
Poivre blanc

Lave 1 pamplemousse. Prélève le zeste de la moitié du pamplemousse en ôtant soigneusement la partie blanche à l'intérieur et émincez-le. Puis fais-le blanchir 5 minutes dans l'eau bouillante en renouvelant l'opération trois fois de suite. Égoutte et réserve. Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Presse les 3 pamplemousses. Filtre le jus et verse-le dans une casserole. Poivre et porte à ébullition. Essore la gélatine et, hors du feu, faites-la fondre en fouettant dans le jus chaud.

Ajoute les zestes et verse le jus gélifié dans les verrines, sans les remplir complètement. Place au frais. Au dernier moment, répartis les œufs de saumon dans les verres...

Verrine de gelée d'agrumes