



- Coupez les citrons en deux dans la longueur, épépinez-les, puis découpez-les en fines tranches de +/- 2 mm d'épaisseur. Réservez.
- Égrenez la grenade dans un saladier avec les tomates cerises coupées en deux. Réservez.
- Préchauffez votre four à 160°C.
- Portez de l'eau à ébullition dans une casserole et faites blanchir les tranches de citron pendant 2 mn. Égouttez-les bien, puis mettez-les dans un bol avec 1 c. à soupe d'huile, 1/2 c. à café de sel, le sucre et la sauge. Mélangez délicatement puis étalez le tout sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 20 mn. Sortez la plaque du four et laissez refroidir.
- Rassemblez tous les ingrédients restants (oignon rouge, mélasse de grenade, quatre-épices, persil et menthe) dans le saladier des tomates, avec 2 c. à soupe d'huile, du sel et du poivre. Ajoutez les tranches de citron, remuez délicatement et servez aussitôt.



La méthode la plus efficace pour détacher facilement les graines d'une grenade consiste à couper le fruit en deux, retourner une moitié au-dessus d'un saladier en la tenant d'une main et à l'aide de l'autre main, taper sur le côté bombé avec une cuillère en bois. Tapez fortement, les graines tomberont au fur et à mesure. Il ne restera plus qu'à enlever les morceaux de peau blanche qui auraient pu tomber et qui sont amers.

Ingrédients pour 4 pers. :

200 g de tomates cerises jaunes
 200 g de tomates cerises rouges
 2 citrons jaunes
 1/3 de c. à café de quatre-épices en poudre (ou piment de la Jamaïque)
 Quelques brins de persil effeuillé
 1 quinzaine de feuilles de menthe
 1 petite grenade
 1 c. et demi à soupe de mélasse de grenade (dans les épiceries orientales, si vous n'en trouvez, ce n'est pas dramatique ;-))
 1/2 petit oignon rouge émincé (à défaut deux tiges de ciboule)
 1/2 c. à café de sucre en poudre
 8 feuilles de sauge, ciselées
 3 c. à soupe d'huile d'olive
 Sel
 Poivre du moulin

