Entrée au Pomelo selon Henry

Couper les pomelos en deux   
Récupérer la chair à vif. Oter toutes les peaux blanches   
Faire égoutter un moment   
  
Garder l'écorce du pomelo qui servira de coupe pour présenter le plat   
  
Préparer une mayonnaise relevée avec du whisky.   
On peut y rajouter safran, ou paprika, ou piment de Cayenne en poudre   
  
Prendre de l'ananas en morceaux et/ou de l'avocat coupé en cubes.   
  
Egoutter du crabe (c'est meilleur) ou des crevettes roses (moins goutteux)   
  
Mélanger la pulpe égouttée, l'ananas, l'avocat, le crabe ou les crevettes avec la mayonnaise   
  
Remettre dans l'écorce du pomelo et mettre une olive noire sur le dessus