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