

Sorbet Citron Vert

Pour 1 bac

Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min

Congélation : 3 h minimum ou 35 min en sorbetière

Ingrédients :

- 3 citrons verts*
- le zeste d'1 citron*
- 175g de sucre*
- 30cl d'eau*
- 1 blanc d'œuf*



Ustensiles spécifiques : une casserole et une sorbetière !!

Réalisation :

- Versez le sucre, le zeste et l'eau dans une casserole et portez à frémissement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.*
- Pressez les citrons et ajoutez ce jus avec le sirop.*
- Laissez infuser pendant 2 heures.*
- Montez votre blanc quasiment en neige : il doit être mousseux mais pas ferme.*
- Ajoutez-le au sirop et fouettez rapidement pour l'incorporer. Vous remarquerez que le blanc ne s'intègre pas bien au sirop, ce n'est pas grave car le mélange se fera dans la sorbetière.*
- Faites prendre en sorbetière. Transvasez dans un bac à glace et entreposez au congélateur. Attendez 3-4 heures avant le service.*

Déguster sans modération !