



Glaces Sorbet vodka



2h05 10 min 15 min 1h40 153

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS

153 Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédients pour le sorbet

1 litre(s) Jus de citron 150 g Sucre semoule 15 cl Vodka 1 unité(s) entière(s) Blanc(s) d'oeuf

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Couper les citrons en deux et presser le jus.
- Déposer un chinois sur un bec verseur et y passer le jus. Presser les citrons jusqu'à récupérer un litre de jus.
- 3 Verser le jus de citron et le sucre dans une casserole.
- Bien mélanger et porter à ébullition sans cesser de fouetter.
- Quand le sirop bout, baisser le feu et laisser bouillir pendant environ 1 minute. Puis éteindre le feu et fouetter pendant encore quelques secondes.
- 6 Transvaser le sirop dans un saladier, déposer celui-ci dans un grand saladier d'eau glacée.
- 7 Quand le jus est tiède, verser la vodka dosée à souhait.
- Fouetter pendant quelques secondes puis ajouter le blanc d'œuf. Bien mélanger.

Étape 2

Réalisation du sorbet

Verser l'appareil dans la sorbetière et la mettre en marche jusqu'à ce que le sorbet soit pris.

Si on ne possède pas de sorbetière, verser le sirop dans

- un bac métallique placé au congélateur, et fouetter toutes les 30 minutes jusqu'à obtenir la consistance désirée
- Quand il est prêt, transvaser le sorbet dans un grand bol et le placer au congélateur.

Étape 3

Dressage

- Pour la décoration, passer les bords du verre de dressage dans du jus de citron éventuellement coloré, puis dans du sucre.
- Sortir le sorbet du congélateur, mélanger à la spatule.
- Remplir le verre de sorbet.
- 4 Utiliser une poche à douille pour décorer le dessus du verre avec le reste de sorbet.
- Terminer avec une rondelle de citron incisée coincée sur le bord du verre.