

*Glaces*  
**Sorbet vodka**



**2h05**   **10 min**   **15 min**   **1h40**   **153**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

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.
- 2 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.
- 4 Bien mélanger et porter à ébullition sans cesser de fouetter.
- 5 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.
- 8 Fouetter pendant quelques secondes puis ajouter le blanc d'œuf. Bien mélanger.

**Étape 2**

Réalisation du sorbet

- 1 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

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

### **Étape 3**

#### Dressage

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