Guillaume Gomez

Desserts aux fruits, glaces et flans

Sorbet au citron

2h05	15 min	10 min	1h40	111
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le sorbet

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

Étape 1

Préparation du sorbet

1. Couper les citrons en deux et presser le jus.
2. Déposer un chinois sur un bec verseur et y passer le 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. Fouetter, puis ajouter le blanc d'oeuf.
8. Verser la préparation dans une sorbetière, faire turbiner jusqu'à la prise du sirop.
9. Une fois le sirop pris, le transvaser dans un saladier et le mettre au congélateur pour le raffermir.