

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.