

Le Sorbet de Citron & Citron Vert

Jour 1

Mettre le bol mélangeur au congélateur.

Faire 250 ml sirop à l'aide de 250 ml d'eau & 200 g. de sucre fin. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et porter à l'ébullition en remuant constamment. Écrémé hors toute mousse qui apparaît à la surface. Laisser pour bouillir pendant 1 minute. Coupez la chaleur. Laisser le refroidir, puis mis en bouteille d'un litre dans le réfrigérateur pendant la nuit.

Jour 2

Faire le Sorbet!

Verser 90 ml de jus de citron et 90 ml de jus de citron vert dans la bouteille contenant le sirop et bien agiter

Dans un bol verseur, battre un blanc d'œuf à la neige, ensuite à l'aide d'un fouet, verser le mélange de sirop de citron/citron vert /eau/sucre sur le blanc d'œuf battu en mélangeant bien.

Ce mélange va geler en 30 minutes environ. Le placer dans un conteneur dans le congélateur jusqu'à l'utilisation. Servir avec un brin de menthe et un verre de Vodka congelé (pour en faire un Colonel)

Bonne fin de repas!

La Belle Demeure, Dordogne