



Sorbét au citron maison SEULEMENT 3 ingrédients !

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse de sucre
- 1 tasse d'eau
- $\frac{3}{4}$ de tasse de jus de citron
- 3 c. table de zeste de citron
- 4-7 citrons

Préparation

1. Dans un petit chaudron, faire chauffer le sucre et l'eau à feu moyen en brassant constamment. Lorsque le mélange sera en ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 2-3 minutes sans couvercle.
2. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Couper les citrons à l'une des extrémités afin de faire un couvercle et d'avoir assez d'espace pour insérer une cuillère.
4. À l'aide d'une fourchette ou d'un presse-citron de ce type, retirer le plus de jus possible !
5. Gratter ensuite la chair avec une cuillère afin de nettoyer l'intérieur.
6. Couper légèrement l'autre bout des citrons afin qu'ils puissent tenir debout sans toutefois percer la peau jusqu'à la chair. Mettre de côté.
7. Mélanger le sirop (eau + sucre) avec le jus de citron et le zeste.
8. Mettre au congélateur dans un plat en métal. Idéalement, brasser toutes les 20 minutes pendant

les deux premières heures pour éviter que ça congèle en gros cristaux.

9. Laisser au congélateur pendant au moins 4 heures.
10. Pour servir, remplir les citrons et servir immédiatement. Vous pouvez aussi les remplir et les remettre au congélateur avant le repas.
11. Donne 4-6 portions selon la grosseur des citrons.