

SORBET AU CITRON



Préparation : 15 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 10-15 boules

- 450 ml d'eau - 250 g de sucre en poudre - le zeste d'un citron jaune bio - (ou non traité) - 200 ml de jus de citron jaune

1. Dans une casserole, versez le sucre, l'eau et le zeste du citron jaune. Faites bouillir pendant 2 minutes afin d'obtenir un sirop. Laissez refroidir totalement. Si vous êtes pressé, vous pouvez remplacer ce sirop par 300 ml de sirop de sucre de canne.

2. Versez le jus de citron dans le sirop et mélangez.

3. Laissez refroidir entre 2 et 3 heures au réfrigérateur.

4. Lorsque la préparation est froide, mettez en marche votre glacier. Versez la préparation par l'ouverture. Laissez tourner jusqu'à la consistance désirée, entre 20 et 30 minutes.

5. Servez la glace aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.

Glacier ■

Gelato Expert ■