***Sorbet citron***

**Pour 500ml de sorbet**

500ml d'eau (minérale de préférence)

160ml de jus de citron fraichement pressé (3-4 citrons)

40ml de sirop de citron

le zeste râpé de 1 ou 2 citron

125g de sucre

125g de glucose ou de miel

1 blanc d'*œuf*

30g de sucre

Versez les 500ml d'eau, le sucre et le glucose dans une casserole, mélangez et portez à ébullition. Quand le sucre et le glucose sont bien dissous dans l'eau et que la surface se couvre entièrement de petites bulles, coupez le feu, incorporez le jus de citron frais, le sirop de citron et les zestes dosés selon vos goûts. Mélangez bien et laissez refroidir avant de réserver au frais pendant 3-4 heures.

Sortez votre sorbetière du congélateur, versez le sirop bien froid dans la sorbetière et commencez le turbinage. Laissez tourner pendant environ 20 minutes.

En attendant montez le blanc en neige avec les 30g de sucre et incorporez-le au sorbet à l'aide d'une spatule à la fin du turbinage.

Versez le sorbet dans une boite avec couvercle et réservez au congélateur.