

CITRON GIVRÉ

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- > 650 g d'eau
- > 350 g de sucre en poudre
- > 200 g de jus de citron pressé
- > 1 blanc d'œuf

Recette :

- > Mettre 400 g d'eau et le sucre dans le bol du thermomix
- > Chauffer 5 min / 100°C / vitesse 3
- > Couper le haut des citrons et les presser délicatement pour récupérer leur jus et les conserver. Garder les chapeaux de citron
- > Mettre les pelures de citron et leurs chapeaux dans une boîte et les placer au congélateur minimum 8h pour qu'ils durcissent
- > Ajouter les 250 g d'eau et le jus des citrons pressés
- > Mélanger 3 sec / vitesse 3
- > Ajouter le blanc d'œuf
- > Mélanger 3 sec / vitesse 4
- > Verser le mélange dans des moules en silicone
- > Laisser refroidir complètement avant de les placer au congélateur
- > Les placer au congélateur minimum 8h
- > Mettre les morceaux congelés dans le bol (je fais cette étape en 2 fois en général, pour ne pas que le sorbet fonde trop vite !)
- > Pulvériser 1min / vitesse 9
- > Placer le fouet dans le bol
- > Mélanger 30 sec / vitesse 4
- > Sortir les pelures de citron du congélateur et les garnir avec le sorbet
- > Placer ensuite le chapeau dessus et les remettre au congélateur
- > Sortez-les quelques minutes avant de les servir