

Recette : Sorbet Citron Maison (Sans Sorbetière)

Ingrédients

- 200 g de sucre en poudre
- 250 ml d'eau
- 200 ml de jus de citron frais (environ 4 à 5 citrons)
- 1 blanc d'œuf (optionnel, pour une texture plus aérienne)
- Zeste d'un citron bio (pour plus de parfum)

Matériel nécessaire

- Une casserole
- Un saladier ou un cul-de-poule
- Un fouet ou un batteur électrique
- Un récipient hermétique allant au congélateur

Étapes de préparation

- Préparation du sirop : Dans une casserole, portez l'eau et le sucre à ébullition. Laissez bouillir 2 minutes, puis retirez du feu et laissez refroidir complètement.
- Mélange : Ajoutez le jus de citron et les zestes au sirop refroidi. Mélangez bien.
- Première congélation : Versez la préparation dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur pendant environ 2 heures.
- Aération : Sortez le mélange, puis fouettez-le énergiquement (ou utilisez un batteur électrique) pour briser les cristaux de glace. Si vous utilisez un blanc d'œuf, incorporez-le à cette étape en le montant en neige ferme avant de l'ajouter.
- Congélation finale : Remettez au congélateur. Répétez l'opération de fouettage toutes les 30 à 60 minutes, 3 ou 4 fois, pour obtenir une texture onctueuse.
- Repos : Laissez prendre au congélateur pendant au moins 4 heures avant de servir.

Conseils de dégustation

- Sortez le sorbet du congélateur 5 à 10 minutes avant de servir pour faciliter la formation des boules.
- Servez dans des coupes bien froides.
- Agrémenter d'une feuille de menthe fraîche ou d'un peu de zeste de citron râpé pour la présentation.