

Citrons givrés

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		7 min
Froid :		08 h
Coût :		1
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	6	

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour les citrons

6 citrons (gros de préférence)

Pour le sorbet

90 g de blancs d'oeufs 20 g de sucre en poudre fin 200 g de sucre en poudre fin (pichet) les glaçons de jus de citrons*

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

POUR LES CITRONS

Couper les chapeaux des citrons. Évider la pulpe à l'aide d'un couteau ou cuillère à agrumes. Mettre la pulpe de citron dans le bol. Mixer par 3 tours - fonction TURBO.

3T

Placer les citrons évidés droits dans les moules à mini-muffins et poser les chapeaux à côté. Placer au congélateur. Filtrer le jus obtenu à l'aide du tamis. Verser dans le moule petits fours (on obtient des glaçons de citrons *). Placer le tout au congélateur pendant au moins 3 heures.

0

POUR LE SORBET

Au terme des 3 heures ou plus de congélation, fixer le fouet sur les lames. Verser les blancs d'oeufs et le sucre dans le bol propre. Fouetter 1 minute - vitesse 4 (sans le verre doseur).



1 min

4



Placer le pichet verseur et peser le sucre. Démarrer l'étape 4 minutes - 40°C - vitesse 5. Verser le sucre petit à petit dans la première minute. (sans verre doseur)

4 min

40 °C

5



Phase de refroidissement 2 minutes - vitesse 5, (sans verre doseur)

2 min

5



PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Ôter le fouet. Ajouter les glaçons de citron. Mixer 30 secondes - vitesse 6 (au besoin, aidez-vous de la spatule).		30 sec		6	
Sortir les citrons évidés du congélateur et garnir de préparation. Ajouter le reste de la préparation placée dans un bac à glaces lorsqu'ils seront totalement congelés (avec une cuillère à glace ou poche à douille douille décor gros débit). Poser le chapeau pour refermer. Servir immédiatement ou replacer au congélateur en attendant le moment de la dégustation.				0	