

Sorbet au citron vert, recette de Christophe Felder

Préparation **15 mn** | Cuisson **40 mn** | Repos **2 h** | Temps Total
2 h 55 mn



Ingrédients / pour 4 personnes

- 4 citrons verts Bio (zeste de 2 citrons verts)
- 12,5 d'eau minérale
- 12,5 de lait entier
- 125 g de sucre

PRÉPARATION

1 Chauffez le lait avec l'eau dans une casserole. Ajoutez le sucre.
Mélangez.

2 Portez à ébullition pour obtenir un sirop. Laissez refroidir le sirop.

3 Rincez les citrons verts. Zestez 2 citrons verts et pressez les 4. Filtrez afin de retirer la pulpe (moi je l'ai gardée). Ajoutez le jus et le zeste au sirop. Mélangez.

4 Placez 1 h au réfrigérateur. Turbinez.

5



Placez le sorbet dans votre bac à glace. Placez au congélateur.
Dégustez.

Pour finir

Retrouvez cette recette sur mon blog :

<http://lacuisinegourmandedededel.eklablog.net/sorbet-au-citron-vert-de-christophe-felder-a126546580>