

# GLACE AUX FLEURS DE SUREAU

## Ingrédients pour 2 litres

| Ingrédient                        | Quantité  |
|-----------------------------------|-----------|
| Corymbes de fleurs de sureau noir | 10 pièces |
| crème fraîche fouettable          | 1 l       |
| Blancs d'oeufs                    | 5 pièces  |
| sel                               | 1 pincée  |
| sucre                             | 250 g     |
| Jus de citron                     | 10 cl     |
| zeste de citron                   | 1/2 pièce |

## Préparation

1. Faites macérer les corymbes de fleurs de sureau dans la crème pendant 24h au frigo.  
\_\_\_\_\_
2. Filtrer la crème et presser les corymbes pour en extraire un maximum de crème. Puis, fouetter cette crème parfumée.  
\_\_\_\_\_
3. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre et la pincée de sel jusqu'à obtenir la consistance d'une meringue italienne.  
\_\_\_\_\_
4. Mélanger la crème fouettée avec le jus et zeste de citron et les blancs d'œufs et le sucre. et faire prendre en sorbetière.  
\_\_\_\_\_
5. Remarque : pour la version sans sorbetière, placer la préparation dans un pot au congélateur et mélanger après 1h et 2h.  
\_\_\_\_\_

