

# 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	0.50 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.  
\_\_\_\_\_

