

# GLACE AUX FLEURS DE SUREAU



## Ingrédients pour 2 litres

| Ingrediént                        | Quantité   |
|-----------------------------------|------------|
| Corymbes de fleurs de sureau noir | 10 pièces  |
| crème fraîche fouettable          | 1 l        |
| Blancs d'oeufs                    | 5 pièces   |
| sel                               | 1 pincée   |
| sucré                             | 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.

---

---

