

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.
