## GLACE AUX FLEURS DE SUREAU X CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 2 litres

Ingrédient	Quantité
Corymbes de fleurs de sureau noir	10 pièces
crème fraîche fouettable	11
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	n 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.