

Le sorbet au citron de Lydie



Ingrédients :

- Le jus de 6 citrons (environ 300 ml)
- 4/5 de tasse (200 ml) d'eau
- 100 grammes de sucre en poudre

Préparation :

1. Faites chauffer le sucre et l'eau dans une casserole, jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Laissez refroidir.
3. Ajoutez le jus de citron dans le sirop.
4. Transférez dans un plat Tupperware et mettez la préparation au congélateur pendant 3 heures.
5. Placez le sorbet dans votre mixeur et activez jusqu'à ce que la couleur du mélange devienne considérablement plus pâle.
6. Remettez la préparation du sorbet au congélateur pendant 3 heures. Répétez trois fois le point 5 et 6.
7. Mangez et dégustez ! 😊
8. Se conserve au congélateur.

Bon appétit