Sorbet au citron

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	3 h
Temps de cuisson	10 min
Portions	6

Rafraîchissant, léger et joli à la fois. Le sorbet au citron fait maison, présenté dans une coupe, assure un plaisir estival et réveille des souvenirs d'enfance.

Évider les citrons

6 Citrons

Masse de sorbet

200 ml Eau

150 g Sucre

100 g Sirop de glucose

1 Citron, zeste râpé

Évider les citrons

Couper un peu le bas des citrons de manière à ce qu'ils puissent se tenir debout, mais qu'on ne voie pas encore la pulpe. Découper un couvercle d'environ 2 cm sur le dessus et le mettre de côté. Prélever soigneusement la pulpe à l'aide d'une cuillère, la mettre dans un récipient haut. Réduire brièvement en purée à l'aide d'un mixeur plongeant, laisser égoutter dans un saladier à travers une passoire, bien presser la masse. Réserver 250 ml de jus de citron pour le sorbet. Congeler les citrons évidés et les couvercles.

Masse de sorbet

Verser le vinaigre, l’eau, le sucre et le sel dans une casserole, puis porter à ébullition en remuant. Retirer la poêle du feu, laisser refroidir. Ajouter le zeste de citron et le jus de citron réservé, mélanger, couvrir et mettre au frais pendant au moins 2 heures. Mettre la masse de sorbet dans la sorbetière, préparer selon les instructions du fabricant. Verser le sorbet dans les citrons congelés, mettre au congélateur pendant au moins 1 heure avant de servir. Mettre les citrons au réfrigérateur environ 15 minutes avant de les servir.

Conseils

Ajouter 1 bouquet de feuilles de basilic thaï (env. 20 g) dans le sirop refroidi, laisser infuser à couvert. Mettre les feuilles et le sirop dans un blender, réduire en purée très fine pendant environ 5 minutes, passer au tamis, mélanger avec le zeste et le jus de citron. Procéder ensuite de la même manière que décrit ci-dessus.

Le sorbet au citron peut être préparé quelques jours à l'avance : Congeler séparément le sorbet et les citrons évidés. Juste avant de servir, mixer brièvement le sorbet avec un mixeur plongeant pour obtenir une consistance lisse, puis remplir les citrons et servir.

Verser le reste du jus de citron dans des bacs à glaçons pour aromatiser l'eau, le thé ou les cocktails et le congeler.

Informations complémentaires

Créée le	02.09.2025