

## Glace légère au citron



### *Ingrédients pour 4 à 6 personnes*

- 500 g de fromage blanc
- 70 g de sucre en poudre
- 2 jus de citron

Lavez les citrons. Dans votre bol du Cook'in versez le fromage blanc et le sucre. Mélangez 15 secondes vitesse 4. Râpez le zeste d'un citron dans le bol. Mettez en route votre Cook'in vitesse 4 en laissant le verre doseur transparent et pressez directement vos citrons sur le couvercle. Le jus coulera par filet sur le fromage blanc en retenant les pépins. Mélangez au total 30 secondes environ. Versez directement dans des empreintes silicone ou dans des pots à glace. Mettez au congel 4 à 5 heures environ.

J'ai utilisé les empreintes dômes spirales que j'avais préalablement badigeonné de chocolat blanc et de graines de pavot. J'ai laissé prendre quelques minutes au congélateur avant de les garnir de la préparation au citron.

Vous pouvez aussi garnir des coques de citrons, ou combiner les 2.

*Le Flo des saveurs Juillet 2015*