**Citrons givrés**



Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 6 citrons bio (assez gros de préférence)  
- 20 cl d’eau  
- 200 g de sucre en poudre  
- 2 blancs d’œufs

Recette :

La veille, rincez les citrons et découpez leur partie supérieure. Coupez légèrement leur base pour qu’ils puissent tenir debout. Evidez-les à l’aide d’une petite cuillère et réservez la pulpe. Congelez les citrons et leurs chapeaux.

Filtrez le jus de citron. Dans une casserole, portez l’eau et le sucre à ébullition pendant 2 mn. Laissez refroidir et mélangez le sirop au jus des citrons. Laissez refroidir une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Les blancs se mélange assez mal, c'est normal.

Avec une sorbetière : Faites prendre en sorbetière puis remplissez les citrons avec le sorbet obtenus. Recouvrez-les de leur chapeau et congelez-les encore 2h pour que le sorbet soit plus ferme.

Sans sorbetière : Remplissez les citrons de la préparation, recouvrez-les de leurs chapeaux et congelez-les pendant 4h.

Conseil : Sortez les citrons givrés du congélateur au moins 10 mn avant de les servir.

***http://www.evacuisine.fr/***