

Citrons Givrés

Il vous faut (pour 6 personnes/citrons):

- 6 gros citrons
- 20cl d'eau
- 200g de sucre en poudre
- 2 blancs d'oeufs

Préparation :

1. Rincez les citrons et découpez les chapeaux (égalisez légèrement leur base pour qu'ils puissent tenir debout).
2. Récupérez la pulpe avec une petite cuillère, réservez-la. Congelez les citrons et leurs chapeaux.
3. Filtrez le jus de citron.
4. Dans une casserole, portez l'eau et le sucre à ébullition pendant 2 min. Laissez refroidir et ajoutez le jus des citrons. Laissez refroidir une nuit au réfrigérateur.
5. Le lendemain, montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à cette préparation.
6. Remplissez les citrons de la préparation, recouvrez-les de leurs chapeaux et congelez-les pendant au moins 4h.

N'hésitez pas à varier les plaisirs en reproduisant la recette avec des oranges!

RÉGALEZ-VOUS !