



## DESSERT

# Sorbet sans sucre au citron de Provence





## Sorbet sans sucre au citron de Provence

Extrait de *Desserts et glaces à la sorbetière*, collection *Je le fais moi-même!*  
De Louis Dubois. Photo : Ilan Dehé. Éditions Solar.

- POUR 580 G,  
SOIT ENVIRON  
11 BOULES**
- 250 g de jus de citron bio
  - 200 g d'eau
  - 160 g de sirop d'agave

- 1 Dans une casserole, faites bouillir l'eau et le sirop d'agave en mélangeant avec un fouet.
- 2 Dans un blender, versez le jus de citron et le sirop puis mixez à pleine puissance pendant 3 minutes.
- 3 Attendez 30 minutes que ce mélange revienne à température ambiante, filmez au contact et laissez reposer une nuit au réfrigérateur pour permettre aux arômes de se développer.
- 4 Le lendemain, turbindez la préparation.

**Le conseil du chef :** Pour extraire plus facilement le jus, faites rouler les citrons en les écrasant avec la paume de la main. Vous pouvez également ajouter le zeste de 3 citrons dans votre préparation avant de la filmer et de l'entreposer au réfrigérateur si vous souhaitez un résultat plus prononcé en bouche.



### ET ON BOIT QUOI ?

Le Tutiac Bordeaux rosé 2020 ZRP. Ce vin zéro résidu de pesticides offre un nez très aromatique de fruits rouges. En bouche, l'ensemble est gourmand et fruité. 5,50 €, GMS.