

Gâteaux et Desserts/Cherbet, boisson citronnée

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

4
15 Minutes
Note

3/5 (1 vote)



Ingrédients

2 gros citrons

1 jus et zeste de citron

200 gr de sucre blanc Skor

2 litres d'eau

Préparation

Déposer les citrons lavés dans une casserole bouillante afin de retirer de l'amertume.

Laisser cuire 10 minutes environ.

Retirer les citrons de l'eau, essuyez-les et congelez-les au moins 3 heures ou une nuit si vous avez le temps.

Le lendemain, sortir les citrons et laisser décongeler jusqu'à pouvoir les couper en morceaux.

Mixez les morceaux de citron jusqu'à obtenir une purée.

Versez la purée de citron obtenue dans 1 litre d'eau, ajoutez le zeste de citron et laissez infuser pendant 10 minutes.

Filtrer d'abord le mélange avec une passoire fine puis repasser le jus

dans une passoire fine à fin treillis ou munis d'une étamine ou gaze. Laisser écouler le jus.

Une fois le jus filtré, ajouter le verre de sucre blanc Skor et le jus de citron.

Bien mélanger encore une fois et verser un litre d'eau supplémentaire.

Remuer bien. Goûter et rectifier le sucre si nécessaire.

Mettre le cherbete au frais jusqu'au moment de servir.