



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Glace au citron .



*Ingrédients :*

- 175 g de sucre glace
- 3 gros citrons non traités
- 420 ml de crème fleurette
  
- Râper les zestes de 2 des citrons. Presser les citrons
- Dans un saladier mélanger le jus et les zestes au sucre glace
- Laisser "macérer" 30 minutes pour que les parfums se développent
- Dans un autre saladier fouetter la crème et ajouter le mélange citrons / sucre glace
- Verser dans des ramequins et mettre au congélateur pour 6 heures minimum
- Sortir la glace et la mettre au frigo environ 30 minutes avant de la déguster

