



Citrons givrés au Mielbo des Alpes et au romarin

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de prise au froid : 5h + 3 h

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 5 citrons bio
- 30 cl d'eau
- 100 g de [Mielbio des Alpes Rigoni di Asiago](#)
- 20 g de sucre
- 2 branches de romarin frais
- 1 œuf

1. Rincez et essuyez les citrons. Coupez légèrement la base de 4 citrons pour qu'ils puissent tenir debout. Coupez-les ensuite au 3/4 de leur hauteur et réservez les chapeaux. Evidez-les en récupérant la pulpe à l'aide d'une petite cuillère. Ne creusez pas trop pour ne pas percer le fond.
2. Réservez les citrons et leurs chapeaux au réfrigérateur.

3. Dans une casserole, portez la pulpe des 4 citrons coupés à ébullition avec le Mielbio des Alpes, l'eau, le sucre et les branches de romarin. Laissez frémir 5 mn puis laissez refroidir 15 mn à température ambiante avec les branches de romarin.
4. Zestez et pressez le dernier citron et ajoutez-les au mélange précédent. Retirez les branches de romarin puis faites totalement refroidir pendant 1h au réfrigérateur.
5. Au bout d'1h, filtrez le tout. Montez le blanc d'œuf en neige pas trop ferme. Incorporez le sirop de citron filtré petit à petit aux blancs en neige puis versez tout dans un grand plat à gratin.
6. Placez le plat au congélateur pendant 5h. Toutes les heures, mélangez le sorbet citron en train de prendre à l'aide d'une cuillère en bois.
7. Lorsque le sorbet a bien pris, mixez-le une dernière fois à l'aide d'un robot puissant. Sortez les citrons évidés du réfrigérateur et remplissez-les du sorbet citron. Recouvrez les citrons de leurs chapeaux et place