



Le sorbet au citron jaune
La recette de David Wesmaël, chef de La Glacerie Paris

Ingrédients

- 75 g d'eau
- 70 g de saccharose
- 100 g de jus de citron jaune
- 1 g de pectine à confiture
- 2 g de poudre de lait écrème

1. Dans une casserole, faire un sirop avec l'eau et la moitié du sucre.
2. Chauffer tout en fouettant.
3. A 45°C, ajouter tout en fouettant l'autre moitié du sucre préalablement mélangé avec la pectine.
4. Pasteuriser à 85°C.
5. Refroidir le mélange à 40°C et verser sur le jus de citron jaune et mixer.
6. Refroidir rapidement à 4°C.
7. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur et mixer à nouveau et si vous avez une machine à glace, placer le mélange de glace à dans votre machine et turbiner jusqu'à obtention de la texture souhaitée.
8. Si vous n'avez pas de machine à glace, placer le mélange de glace à la vanille au citron de Menton froid dans un saladier et positionner l'ensemble au congélateur pendant 15 minutes. Mélanger au fouet et remettre au congélateur.
9. En reproduisant cette opération 4 à 5 fois vous obtiendrez une glace de la texture souhaitée pour l'utilisation où la dégustation.