

Sorbet au citron et au miel de fleurs biologique



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Frais, équilibré, savoureux, que demander de plus à ce sorbet ?

Ingrédients

- 35 cl de jus de citron vert
- 100 g de sirop d'agave - par exemple le sirop d'agave sunny via®
- 100 g de miel de fleurs biologique - par exemple le miel de fleurs lune de miel®
- 60 cl d'eau
- 2 blancs d'œufs
- 100 g de sucre glace

Préparation

- 1 Dans une casserole, verser le sirop d'agave, le jus de citron, le miel de fleurs biologique et l'eau et porter à ébullition en mélangeant constamment.
- 2 Baisser le feu et laisser cuire 10 min à tous petits bouillons.
- 3 Retirer du feu et laisser refroidir.
- 4 Verser le mélange dans un saladier et laisser prendre au congélateur en remuant régulièrement avec une fourchette.
- 5 Pendant ce temps, monter les blancs en neige très ferme. Quand ils sont bien durs, ajouter le sucre glace en continuant à fouetter.
- 6 Dès que le sorbet commence à prendre, incorporer les blancs en neige puis remettre la préparation au congélateur.
- 7 Sortir le sorbet environ 30 min avant de le servir de manière à ce qu'il soit moelleux.
- 8 Suggestion : servir le sorbet dans des citrons verts évidés de leur pulpe.

Proposé par

Mieuxsucre.com

Mieuxsucre.com

Le site des produits sucrants d'origine 100% naturelle

Retrouvez le meilleur des produits sucrants (miels, sirops d'érable, sirops d'agave) sur www.mieuxsucre.com : des conseils nutrition et beauté, des dossiers et une boutique en ligne regroupant les plus grandes marques de produits sucrants 100 % naturels.

Découvrez d'autres recettes originales et savoureuses sur www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

