



Sorbet Yaourt Citron

Tout ce qui écrit en vert n'est pas obligatoire...



Ingrédients :

- 5 Yaourts (Fiord de chez Danone Excellent)
- 3 citrons non traités
- 200 g de sucre en poudre
- 2 Cuillères (sachets) de sucre vanillé
- 2 Cuillère de crème fraîche
- 1 blanc d'œuf

Et pour l'astuce 6 moules citron pur et 6 moules avec glaçage chocolat:

- 5 H avant mettre un moule souple au congélateur
- 100 g de chocolat noir

Petite astuce non obligatoire : Mixer 100g de chocolat noir **10 sec Vit 9** et faire fondre avec 20 g d'eau **4min 37°C Vit 2**. Sortir le moule du congélateur et avec un pinceau alimentaire, badigeonner les empreintes d'un moule, puis le mettre le moule au congélateur le temps de préparer la suite.

Zester les citrons et les pressez pour en extraire les jus puis, mettre tous les ingrédients dans le bol (**propre**) et mixer l'ensemble **15 Sec Vit 7**

Les répartir dans les moules... et... Attendre 5H min... avant de savourer...

Merci à Josiane S. d'Eyguières ;-)



["Retour Accueil"...](#) **ou** ["Retour Sommaire recettes du mois"](#)

Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez
Vôtre conseiller... 06-72-91-04-43

