***Glace au jus de citron vert***

***Pour : X personnes   
Durée de préparation : X min   
Durée totale : X min/heures***

**Ingrédients :**

- jus de 9 citrons : 230 gr  
- 350 gr d’eau  
- 130 gr de sucre  
- 60 gr de sucre glace (rapport 1/3 entre sucre et liquide)  
- 37 gr de blanc d’oeuf

**Préparation :**

Presser le citron puis repasser le jus au tamis pour éviter l’amertume  
Mélanger l’eau et le sucre et mettre sur le feu jusqu’à ébullition pour obtenir un sirop  
Rajouter au jus de citro  
Faire une meringue italienne

Mettre dans la machine à glace

**Cuisson :** Aucune

**Tour de main :**Se marie très bien avec quelques fruits rouges

