



## Sorbet aux Fleurs de Sureau

Recette publiée sur notre forum par **Janine**

4 dl eau  
160 g. sucre  
8 ombelles de sureau  
jus et zeste râpé de 2 citrons  
1 blanc d'œuf  
1 cs sucre.

- cuire le sucre dans l'eau pour le fondre.
- arroser les ombelles de sureau avec le sirop et laisser reposer à couvert 24h.
- passer
- ajouter le jus et le zeste des citrons et laisser prendre une bonne heure dans le congélateur
- remuer et remettre au congélateur pour une heure
- monter le blanc d'œuf en neige ferme, ajouter la cuillère à soupe de sucre et battre encore un moment.
- incorporer au sorbet et congeler en remuant de temps en temps pour éviter la cristallisation.

### Truc

Poser 2 boules de glace dans un grand verre, ajouter du champagne ou une boisson gazeuse au citron puis déguster à l'aide d'une paille!!!