

PARFAIT GLACE AU CITRON



Pour 8 personnes

Ingrédients :

400 g de meringue

250 g de crème fraîche épaisse

1 ½ citron

5 œufs

1 sachet de sucre vanillé

Râper les zestes des citrons. Presser les citrons.

Mélanger les jaunes avec le sucre vanillé. Ajouter le jus de citron, les zestes et la crème fraîche.

Battre les blancs en neige et les incorporer à la préparation.

Casser la meringue en morceau et les ajouter à la préparation.

Verser dans un moule à cake en silicone et mettre 12 heures au congélateur.

Sortir un quart d'heure avant de servir.