**Sorbet au citron sans sorbetière**

[Réagissez !](http://femme.planet.fr/recettes-sorbet-au-citron-sans-sorbetiere.213919.751.html#com-first-title)



**Les dernières recettes Glaces**

* [Glace nectarine et abricot sans sorbetière](http://femme.planet.fr/recettes-glace-nectarine-et-abricot-sans-sorbetiere.214953.751.html)
* [Sorbet au pamplemousse sans sorbetière](http://femme.planet.fr/recettes-sorbet-au-pamplemousse-sans-sorbetiere.213926.751.html)
* [Glace au mascarpone façon Tiramisu](http://femme.planet.fr/recettes-glace-au-mascarpone-facon-tiramisu.213856.751.html)
* [Glace à la vanille et aux éclats de Toblerone](http://femme.planet.fr/recettes-glace-a-la-vanille-et-aux-eclats-de-toblerone.213838.751.html)
* [Glace chocolat-caramel sans sorbetière](http://femme.planet.fr/recettes-glace-chocolat-caramel-sans-sorbetiere.213804.751.html)



[Déposez votre recette](http://femme.planet.fr/concours/recettes)

**Note actuelle :**

3

**3 / 5**
**Noter cette fiche :**

Haut du formulaire

[Poor](http://femme.planet.fr/recettes-sorbet-au-citron-sans-sorbetiere.213919.751.html#20)

[Okay](http://femme.planet.fr/recettes-sorbet-au-citron-sans-sorbetiere.213919.751.html#40)

[Good](http://femme.planet.fr/recettes-sorbet-au-citron-sans-sorbetiere.213919.751.html#60)

[Great](http://femme.planet.fr/recettes-sorbet-au-citron-sans-sorbetiere.213919.751.html#80)

[Awesome](http://femme.planet.fr/recettes-sorbet-au-citron-sans-sorbetiere.213919.751.html#100)

Bas du formulaire

**Temps de préparation :** 15 mn

**Temps de réfrigération :** 6 h 00 mn

**Budget :**Bon marché

**Difficulté :**Facile

Pour 4 personnes

**Ingrédients pour Sorbet au citron sans sorbetière**

3 gros citrons verts
180 g de sucre glace
40 cl de crème liquide entière

**Préparation pour Sorbet au citron sans sorbetière**

Râper les zestes de 2 citrons avant de les presser tous les 3.

Dans un bol, mélanger le jus, les zestes et sucre glace. Réserver.

Fouetter la crème bien froide en chantilly et l’incorporer à la préparation au sucre/citron.

Verser la préparation dans un bac et réserver 5 à 6 heures au congélateur. Remuer plusieurs fois durant la prise.