

GLACE AUX PETALES DE ROSE

Ingrédients :

- 200 g. de sucre
- 3 citrons
- 3 cuillères à soupe de sirop de rose
- 2 blancs d'œuf

Recette :

Préparez un sirop avec 2dl d'eau et 200 g de sucre. Ajoutez le jus des citrons et les 3 cuillérées à soupe de sirop de pétales de rose.

Si vous réalisez cette glace dans une sorbetière, laissez prendre 10 minutes.
Ajoutez les blancs d'œufs battus en neige puis laissez prendre encore 10 minutes.

Si vous préparez cette glace dans le compartiment à glaçons du réfrigérateur ou dans le congélateur, battez les blancs d'œuf en neige très ferme, incorporez-les délicatement à la glace à demi-congelée et remettez à congeler.