

## Parfait au citron

Mise en place et préparation: env. 35 min

Prise au congélateur: env. 3 h

4 citrons non traités, partagés  
dans la longueur

1 jaune d'œuf frais  
4 c. à soupe de sirop de citron  
1 citron non traité, zeste râpé  
et 2 c. à soupe de jus  
1 1/2 dl de crème

1 blanc d'œuf frais  
1 pincée de sel  
1 c. à soupe de sucre

6 c. à soupe de sucre  
feuilles de citronnier  
pour le décor



1. Evider délicatement les citrons (voir petite photo), mettre les écorces env. 30 min au congélateur.
2. Travailler dans un bol le jaune d'œuf, le sirop, le zeste et le jus de citron, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Fouetter la crème en chantilly, incorporer au mélange en soulevant avec un fouet.
4. Fouetter le blanc en neige ferme avec le sel, ajouter le sucre, continuer à fouetter, jusqu'à ce que le mélange brille, incorporer délicatement à la crème au citron.

**Prise au congélateur:** garnir de cette masse les écorces de citrons réservées, laisser prendre env. 3 h à couvert au congélateur.

**Présentation:** partager les demi-citrons dans la longueur, tourner les écorces dans le sucre. Répartir le sucre sur les assiettes, dresser les quartiers de citrons dessus, décorer.