

Le sorbet à l'orange

5 belles oranges; le jus d'un demi-citron; 1 cuillerée à café de zeste de citron; 150 g de sucre glace; 250 g de lait condensé non sucré; 1 pincée de sel; 1 blanc d'œuf; quelques amandes effilées et grillées.

1. Mettre dans une terrine le jus du demi-citron, des 5 oranges ainsi que le zeste. Ajouter 130 g de sucre glace et le lait condensé. Mélanger bien le tout et mettre 1 heure au réfrigérateur, afin que la préparation soit bien froide. Ensuite ressortir le mélange et le battre au fouet électrique pendant 10 minutes, afin qu'il soit bien lisse. Verser le tout dans le bac à glace. Mouiller un peu à l'eau, le dessous du bac et le placer dans le congélateur, réglé au plus froid. Remettre la terrine vide dans le réfrigérateur.

2. Battre un blanc d'œuf en neige très ferme. Ajouter 20 g de

sucre glace et remuer tout doucement. Au bout de 30 minutes, lorsque le sorbet commence à prendre, le renverser dans la terrine très froide et battre. Incorporer délicatement le blanc d'œuf au sorbet. Remettre le tout dans le bac du congélateur. Lorsque le sorbet est pris, c'est-à-dire après 3 heures au moins, servir en coupes, garnir d'amandes effilées.