

Des clémentines givrées

La liste de courses pour 5 clémentines

- 5 grosses clémentines
- le jus d'1/2 citron
- 200 g de sucre
- 320 cl d'eau

1



Lave les clémentines et coupe un chapeau aux 3/4 de leur hauteur. Vide-les de leur pulpe sans abîmer l'écorce. Place les coques au congélateur pour qu'elles restent bien en forme.

2



Verse le sucre et l'eau dans une casserole, porte à ébullition pendant 10 minutes et laisse refroidir.

Presse la pulpe pour en extraire le jus de la clémentine. Ajoute le jus de citron et mélange-le avec le sirop de sucre.

Verse le tout dans des bacs à glaçons et place-les au congélateur 24 heures.

3



Sors les glaçons et mixe-les à l'aide d'un mixeur puissant.

Remplis les coques des clémentines à l'aide d'une petite cuillère, ferme-les avec les petits chapeaux et replace-les au congélateur. Sors-les juste au moment de servir pour que les clémentines soient bien givrées.