

## **Glace au citron** **façon tarte au citron meringuée**

### **Ingrédients pour 6 petits esquimaux:**

200g de lait concentré sucré

3 CS de sucre

1 CS de glucose en poudre

le jus et le zeste d'un citron jaune non traité (+/- selon votre goût)

Brisures de meringue

Mélangez tous les ingrédients dans le bol de votre robot et fouetter pendant 5 bonnes minutes. Ajoutez les brisures de meringues et mélangez délicatement.

Remplissez vos moules à esquimaux avec la préparation et mettez au congélateur.

Si vous souhaitez plutôt faire un bac de glace, je vous conseille de passer la préparation quelques minutes dans votre sorbetière et d'ajouter les brisures de meringues vers la fin ainsi que de garder des brisures pour le moment de servir pour ne pas que les meringues soient toutes ramollies.