

## Glace au citron

Pour 6 personnes.

Le zeste de 1 citron, 4 jaunes d'œufs, 125 g de sucre, 500 g de crème fraîche.

Battre les œufs avec le sucre pour obtenir une crème mousseuse. Y incorporer le zeste de citron finement râpé, puis la crème fraîche. Mettre en petits pots et faire glacer dans le freezer.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.