**Sorbet à l'akvavit**

**40cl d'eau
20g de sucre semoule
10 cl d'akvavit**

**2 citrons verts
1 blanc d'œuf
10cl de jus de citron vert**

Râpez le zeste de 2 citrons verts non traités et mélangez-le avec l'eau et le sucre dans une casserole. Porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes.

Laissez ce sirop de sucre refroidir complètement puis mélangez-le avec le jus de citron vert et l'akvavit. Mettez cette préparation dans la sorbetière et mettez-la en position sorbet. Ajouter un blanc d'œuf légèrement battu à mi-parcours.

**Finition.** Répartissez le sorbet en coupes et terminez, par exemple avec des feuilles de menthe.