

## SPOOM AU CHAMPAGNE

### Ingrédients:(4 pers)

50cl de champagne  
400g de sucre en poudre  
1 citron bio  
1 orange bio 4 blancs d'œufs

### Préparation :

Pressez l'orange et le citron.

Versez le jus des agrumes, 200g de sucre et 15cl d'eau dans une casserole.  
Portez à ébullition et laissez bouillir 5 minutes.

Laissez refroidir, ajouter le champagne et faites turbiner entre 45minutes et 1 heure dans la sorbetière.

15 minutes avant la fin, mettez 200g de sucre dans une casserole avec 10 cl d'eau.  
Portez à ébullition et laissez bouillir 5 minutes.

Fouettez les blancs, dès qu'ils deviennent mousseux, versez le sirop chaud en filet et fouettez jusqu'à refroidissement.

Transférez le sorbet dans un saladier bien froid et incorporez délicatement la meringue italienne au sorbet avec une spatule souple.

Servez ou conservez au congélateur(maximum 2 h) jusqu'au moment de servir.