

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Réfrigérateur : 1h15

### **Ingrédients :**

- 4 citrons (ou 2 oranges ou 2 pamplemousses)
- 100g de framboise (ou fruits rouges frais ou congelés)
- 4 cuillères à soupe de miel (ou de sucre)
- 4 petits-suisses (ou 2 fromages blancs)
- 4 cuillères. à soupe de lait en poudre (facultatif)

### **Préparation :**

- 1-Découpez le haut des citrons.
- 2-Videz-les à l'aide d'un couteau bien aiguisé et récupérez le jus
- 3-Fouettez les petits-suisses avec les framboises écrasées, le miel et la moitié du jus de citrons.
- 4-Remplissez les citrons et mettez à durcir 1h15 au congélateur.
- 5-Dégustez mi-givré.

