

Sorbet au chocolat

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 500g d'eau
- 120g de sucre
- 40g de cacao en poudre non sucré
- 2 cuillère à café de café soluble (facultatif, mais si vous le mettez ne vous inquiétez pas le sorbet ne sent pas du tout le café)
- 1 pincée de sel / de fleur de sel

Préparation

1. Recette :Hachez le chocolat finement.
2. Portez à ébullition l'eau avec le sucre, le café, le cacao et le sel.
3. Laissez frémir sur feu doux pendant 5 minutes.
4. Ensuite, incorporez le chocolat, bien mélangez et laissez l'ébullition repartir.
5. A ce moment, retirez la casserole du feu, et laissez la préparation refroidir.
6. Quand le mélange est bien froid, versez-le dans votre sorbetière et faites selon le mode d'emploi de votre appareil.
7. Versez le sorbet dans des moules à magnum, ou bien dans un contenant, et mettez au congélateur.
8. Caraïbes pour d'huile).
9. Régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com