

Sorbet au Chocolat

Ingédients

Pour 4 personnes

320g d'eau

70g de sucre semoule

20g de sirop de glucose

15g de cacao poudre NON sucré

70g de chocolat noir à 70%

fleur de sel de Guérande (facultatif)

Préparation

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le sucre et le glucose. Ajoutez ensuite le cacao poudre et une pincée de fleur de sel à la préparation, puis versez le tout sur le chocolat. Laissez fondre pendant 1 minute avant de mélanger.

Mixer à chaud, puis filmer la préparation au contact et placez-la au réfrigérateur pour 24 heures. On appelle cette étape la maturation et cela permet aux matières grasses contenues dans le chocolat de cristalliser afin d'obtenir un meilleur foisonnement et d'en affiner le goût.

Une fois les 24 heures passées, mixer de nouveau la préparation puis versez-la dans la turbine pour 20 minutes (cela dépendra peut-être de votre sorbetière). Puis placez-la au congélateur pour 30 minutes afin qu'elle se tienne correctement.

Pour finir

Servez vos boules de sorbet, saupoudrez-les légèrement de fleur de sel et dégustez.
Bon appétit les gourmand(e)s !