



*Desserts aux fruits, glaces et flans*  
**Sorbet au chocolat**



**13h30** **40 min** **10 min** **12h40** **273**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **14** personnes

**Ingrédients pour le  
sorbet**

1 litre(s) **Eau**  
400 g **Chocolat noir**  
300 g **Sucre semoule**  
180 g **Cacao en poudre**  
1 **Glaçon(s)**

**Étape 1**

Préparation du sorbet

- 1 Mettre l'eau, le cacao en poudre et le sucre dans une casserole.
- 2 Mettre à chauffer sur feu moyen et mélanger régulièrement.
- 3 Tout en continuant à remuer, porter le mélange à ébullition.
- 4 Dès que la préparation bout, couper le feu et continuer à remuer pour stopper la cuisson. Retirer la casserole du feu.
- 5 Verser le chocolat dans la préparation et mélanger. Hacher le chocolat au préalable si nécessaire.
- 6 Lorsque le chocolat est complètement fondu, Verser des glaçons et de l'eau dans un saladier pour obtenir un bain de glace. Déposer un autre saladier dessus.
- 7 Verser la préparation chocolatée dans le saladier vide. Mélanger pour la faire refroidir.
- 8 Mélanger pendant 20 minutes, jusqu'à ce que le chocolat soit froid. Il est aussi possible de mettre le saladier au réfrigérateur.
- 9 Verser la préparation au chocolat dans la sorbetière. Suivant le modèle de la sorbetière, laisser turbiner

pendant 30 à 40 minutes.

- 10** Au bout de 40 minutes, arrêter la machine et transférer le sorbet dans un saladier. Le mettre au congélateur pendant une nuit pour le faire durcir.