

Sorbet chocolat noir à la menthe

Pour 4 personnes :

100 g de chocolat noir (70 % normalement)

70 g de cacao non sucré

1 bouquet de menthe

2 CC de sirop de menthe

(ou liqueur pour corser un peu le sorbet)

40 cl d'eau

85 g de sucre en poudre

85 g de sucre à confiture

Feuilles de menthe pour la déco



- Laver et sécher la menthe et faire bouillir l'eau avec les sucres jusqu'à dissolution complète du sucre.
- Plonger hors du feu le bouquet de menthe dans l'eau bouillante et laisser infuser 15 minutes à couvert. Râper le chocolat noir.
- Une fois la menthe infusée, filtrer au travers d'un chinois et remettre le sirop mentholé à chauffer, sans faire bouillir.
- Hors du feu, ajouter au sirop mentholé obtenu, le sirop de menthe, puis le chocolat râpé.
- Laisser fondre et ajouter le cacao en poudre. Bien mélanger et laisser refroidir avant de turbiner.
- Réserver au congélateur. Décorer éventuellement avec des feuilles de menthe.

