

# Sorbet au chocolat



Consommé avec modération,  
le chocolat noir protège le cœur et améliore la santé des artères.

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 30min Repos : 1 à 2h Turbinage : 30minmin

#### Ingrédients :

- 0,4l d'eau
- Le zeste d'1 citron
- 100g de sucre semoule
- 2g d'agar agar
- 200g de chocolat pâtissier 70% de cacao
- 1 pincée de cannelle

#### Recette :

- Verser l'eau dans une casserole, ajouter le sucre, le zeste de citron et l'agar agar.
- Porter à ébullition 2min en remuant l'ensemble.
- Dans un bol, filtrer au chinois pour éliminer le zeste.
- Ajouter le chocolat en morceaux au liquide chaud, couvrir et laisser fondre le chocolat.
- Une fois tiède mixer le mélange.
- Filmer et réserver au réfrigérateur 1 à 2h.
- Mixer l'ensemble froid et le verser dans le bol de la sorbetière.
- Turbiner\* ½ h puis conserver dans une boîte hermétique au congélateur 1mois maxi .

Si vous n'avez pas de sorbetière, mettez le mélange à durcir au congélateur 3h et mixez-le une 3ème fois avant de le conserver au congélateur 1 mois maxi.

#### Dressage :

- Sortir du congélateur et stocker dans le réfrigérateur en début de repas.
- Au moment de servir, déposer une cuillère à soupe de sorbet moulé en quenelle dans des coupes.

Recette extraite du magazine :

Elle à table