



## DESSERT

### Sorbet chocolat noir et menthe fraîche





## Sorbet chocolat noir et menthe fraîche

Extrait de *Desserts et glaces à la sorbetière*, collection Je le fais moi-même!  
De Louis Dubois. Photo : Ilan Dehé. Éditions **Solar**.

- POUR 790 ML,  
SOIT ENVIRON  
15 BOULES**
- 450 g d'eau
  - 140 g de sucre
  - 200 g de chocolat  
noir El Jardin à 69 %  
de cacao de chez  
Michel Cluizel
  - 20 g de menthe  
fraîche

- 1 Nettoyez la menthe.
- 2 Dans une casserole, faites bouillir pendant 3 minutes l'eau avec le sucre et la menthe fraîche. Versez le tout dans un blender, ajoutez le chocolat puis mixez pendant 5 minutes à pleine puissance. Attendez que le mélange revienne à température ambiante, filmez au contact et laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
- 3 Le lendemain, mixez la préparation pendant 3 minutes au blender à pleine puissance et turbiniez.

**Le conseil du chef :** À la fin du turbinage, vous pouvez ajouter des copeaux de chocolat noir si vous le souhaitez.



### ET ON BOIT QUOI ?

La cuvée *Délicieuse*, blanc 2020, domaine les Yeuses, Pays d'Oc. Sec et minéral avec une note exotique, un vin qui porte bien son nom. 6,90 €, [lerepairedebacchus.com](http://lerepairedebacchus.com)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération*