



Pour 1 litre :

1 gousse de vanille

300 g de chocolat noir à 70 % de cacao

750 ml d'eau

75 g de cacao amer en poudre de qualité

300 g de sucre de canne blond

1 pincée de sel

Perles de chocolat blanc ou copeaux de chocolat blanc pour servir

Fendre la gousse de vanille dans la longueur et grattez-en l'intérieur avec la pointe d'un couteau pour récupérer les graines.

Casser le chocolat en petits morceaux.

Verser l'eau dans une casserole.

Ajoutez-y le cacao, le sucre de canne, la gousse et les graines de vanille.

Porter à ébullition en fouettant le mélange puis ôter du feu.

Incorporer le chocolat et la pincée de sel.

Laisser reposer pendant 1 minute, puis mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une crème brillante.

Laisser refroidir.

Transférer la préparation dans le bol de la sorbetière et lancez le cycle de turbinage selon les instructions du fabricant.

Vous pouvez également la verser dans un plat profond et la placer au congélateur en la remuant régulièrement pour briser les cristaux de glace.

Servir ce sorbet avec des perles de chocolat blanc ou des copeaux de chocolat blanc.