



Sorbet cacao

Mettre dans une casserole 1/2 l d'eau minérale

Porter à ébullition.

Verser 130 g de chocolat noir en petits morceaux et 50 g de cacao van hooten

Fouetter pendant 3 mn.

Hors du feu, ajouter 60 g de fructose, et 1 sachet de gourmandise

Transférer dans un cul de poule

le mettre sur un autre cul de poule rempli d'eau bien froide (éventuellement rajouter des glaçons) le but étant de refroidir la préparation rapidement

Après 10 mn, changer l'eau et laisser refroidir 25 mn.

Mettre au frais pendant au moins 1/2 h.

Pour un after eight, ajouter une quinzaine d'after eight en même temps que le cacao et 1 bonne cs de sirop de menthe peppermint

Verser dans la machine à glace Frisson ou en sorbetière et laisser prendre 25-30 mn