Patrick Goubier

Beurres et Sauces

Sauce au chocolat sucrée salée

25 min	10 min	15 min	0	98
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce chocolat

1. Râper le zeste de l'orange en veillant à n'entamer que la première couche de peau et en évitant la seconde peau, blanche et amère.
2. Utiliser de préférence un fruit bio sans pesticide.
3. Racler les mailles de la râpe à l'aide d'une fourchette pour récupérer le zeste puis passer la fourchette derrière la grille. Récupérer les zestes d'orange collés à la râpe à l'aide d'un pinceau alimentaire.
4. Presser l'orange à l'aide d'un presse-agrumes. Réserver le jus obtenu.
5. Verser l'eau et le sucre dans une casserole et porter à ébullition. Baisser ensuite sur feu moyen.
6. Ne pas remuer le caramel pendant sa cuisson pour éviter que le sucre ne masse.
7. Quand le caramel est bien blond, verser le vinaigre de vin dans la casserole et faire réduire pendant quelques secondes.
8. Ajouter ensuite le vinaigre balsamique, le zeste d'orange et le jus d'orange.
9. Porter à ébullition puis laisser réduire aux 2/3 à petits bouillons sur feu doux.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la sauce chocolat

- 50 g **Sucre semoule**
- 1 dl **Vinaigre de vin**
- 1 **Orange(s)**
- 50 g **Chocolat noir**
- 3 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
- 2 c. à soupe **Eau**
- 1 trait **Tabasco**
- 1 **Sel**

10 Saler la préparation et remuer.

11 Une fois la sauce devenue veloutée, arrêter la cuisson, ajouter le chocolat et l'incorporer au fouet.

12 Ajouter le Tabasco, remuer puis passer la sauce au chinois et réserver au chaud.