



Glaces

Sorbet chocolat-curry



13h30 **40 min** **10 min** **12h40** **275**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **14** personnes

Ingrédients pour le sorbet

1 litre(s) **Eau**
400 g **Chocolat noir**
300 g **Sucre semoule**
180 g **Cacao en poudre**
8 g **Curry**
1 **Glaçon(s)**

Étape 1

Préparation du sorbet

- 1 Mettre l'eau, le cacao en poudre, le sucre et le curry dans une casserole.
- 2 Mettre à chauffer sur feu moyen et mélanger régulièrement.
- 3 Tout en continuant de remuer, porter le mélange à ébullition.
- 4 Dès que la préparation bout, couper le feu et continuer à remuer pour stopper la cuisson. Retirer la casserole du feu.
- 5 Verser le chocolat dans la préparation et mélanger. Hacher le chocolat au préalable si nécessaire.
- 6 Lorsque le chocolat est complètement fondu, verser des glaçons et de l'eau dans un saladier pour obtenir un bain de glace. Déposer un autre saladier au-dessus.
- 7 Verser la préparation chocolatée dans le saladier vide.
- 8 Mélanger pendant 20 minutes, jusqu'à ce que le chocolat soit froid. Il est aussi possible de mettre le saladier au réfrigérateur.
- 9 Verser la préparation au chocolat dans la sorbetière. Suivant le modèle de la sorbetière, laisser tourner pendant 30 à 40 minutes.

- 10 Une fois que le sorbet a épaissi, le transférer dans un saladier. Laisser reposer au congélateur pendant une nuit entière.

Étape 2

Dressage

- 1 Plonger la cuillère dans un verre d'eau avant de former les boules de sorbet, puis les déposer dans une verrine.