

Beurres et Sauces

Sauce au chocolat sucrée salée



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

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**

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.

- 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.