

## Sorbet chocolat

160 gr de chocolat de couverture 70%

1 café expresso serré

500 ml d'eau

120 gr de sucre

40 gr de cacao

1 bonne pincée de sel.

Mettre dans une casserole tous les ingrédients sauf le chocolat. Porter à ébullition. Au bout de 5 mn ajouter le chocolat en morceaux, mélanger au fouet. Éteindre le feu dès la reprise du frémissement. Laisser refroidir et mettre au congélateur. Passer au mixer quand la glace commence à prendre. Remettre au congélateur.