 **Sorbet au chocolat noir**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Janvier/Sorbet-au-chocolat-noir/Sorbet-au-chocolat-noir-DSCN3090_22965.jpg)  
**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 210 g de chocolat noir à 75% de cacao** **- 80 g de poudre de cacao non sucré**  
**- 500 ml d'eau** **- 120 g de sucre en poudre**

* Casser éventuellement le chocolat en morceaux.
* Tamiser la poudre de cacao.
* Faire bouillir l'eau et le sucre pendant 2 minutes pour obtenir un sirop.
* Retirer du feu et ajouter la poudre de cacao en fouettant.
* Ajouter les morceaux de chocolat et remuer jusqu'à ce qu'ils soient entièrement fondus.
* Laisser tiédir et passer la préparation au chinois fin.
* Laisser refroidir entièrement.
* Verser le sorbet dans la turbine et le laisser prendre.
* Verser dans un bac et garder au congélateur.

***Il faudra sortir le sorbet un moment avant de le déguster pour lui redonner un peu de moelleux.***