

Sauce ou Coulis au chocolat.

Le sirop de chocolat est un condiment aromatisé au chocolat. Il accompagne souvent les desserts, comme les crèmes glacées ou mélangé à du lait pour faire du lait chocolaté.

Avec cette recette, préparez une sauce à la fois simple et très crémeuse à l'intense saveur chocolat noir.

Pour un résultat parfait, j'utilise le chocolat noir CEMOI à 72%: chocolat combinant puissance et subtilité avec des touches de cacao fin et des arrières notes de fruits jaunes.

En dernier lieu, j'aromatise une partie de cette sauce au chocolat avec de la cannelle ou du piment d'Espelette ou aussi une petite dose de cointreau (attention à l'alcool pour les enfants)

Ingrédients :

300 gr de chocolat noir

300 gr de sucre cristallisé

300 ml d'eau

Options :

Piment d'Espelette

Cannelle

Cointreau

Etc...



Préparation :

Pour une meilleure fonte, déposez le chocolat au réfrigérateur durant 3 heures avant de faire la sauce.

Faire chauffer le sucre dans l'eau en fouettant jusqu'à dissolution complète du sucre.

Réserver hors du feu et laisser un peu refroidir.

Casser en morceaux le chocolat noir bien froid.

Ajouter les morceaux de chocolat dans le sirop et remuer le tout jusqu'à ce que tout le chocolat soit bien fondu.

Cette sauce se conserve très longtemps, près de 3 mois, au réfrigérateur.