



Sirop de chocolat

Vous avez l'habitude d'acheter du sirop de chocolat tout fait pour agrémenter vos desserts ? Pourquoi ne pas prendre le temps de le faire vous-même, pour un sirop de chocolat fait maison, dont le goût sera bien meilleur !

PRÉPARATION:

Préparation

5 min

Cuisson

5 min

INGRÉDIENTS:**6 PERS.**

200 ml d'eau

50 g de chocolat en poudre

50 g chocolat noir

150 g sucre

1.

Dans une casserole, mettez l'eau et le chocolat en poudre à chauffer tout doucement, en remuant continuellement pour que le chocolat soit bien dilué.

2.

Ajoutez ensuite le chocolat coupé en carrés et laissez fondre doucement en mélangeant. Versez ensuite le sucre et mélangez à nouveau. Faites chauffer le mélange jusqu'à frémissement, puis laissez-le réduire en cuisson très douce pendant quelques minutes.

3.

Quand le sirop est bien épais, laissez-le refroidir hors du feu et dégustez immédiatement ou conservez-le au frigo dans un contenant bien hermétique.

ASTUCES

Pour accentuer un peu le goût de votre sirop de chocolat, n'hésitez pas à ajouter à votre préparation quelques gouttes d'extrait de café !