



Desserts

Autre

Sorbet au Baileys

Pour 4 personnes.

Ingrédients

60 grammes de chocolat au lait (haché fin + extra pour décorer)
1 cuillère à soupe de poudre de coco
1 cuillère à café de sucre vanillé
50 grammes poudre de cacao
100 millilitres de Baileys
170 grammes de sucre
500 millilitres d'eau
sel

Méthode de préparation

En mélangeant portez 350 ml d'eau à ébullition avec le sucre, le cacao en poudre et une pincée de sel. Laissez encore cuire 1 minute à feu doux.

Éteignez le feu puis incorporez le chocolat et le Baileys. Incorporez aussi le sucre vanillé et le reste d'eau. Laissez refroidir le mélange de Baileys au frigo. Versez-le ensuite dans un ravier en plastique et réservez-le au moins 4 heures au congélateur. Chaque demi-heure remélangez bien pour éviter les cristaux de glace.

Versez la glace dans des petits plats et décorez avec le reste de chocolat et le coco en poudre (décorez aussi éventuellement avec des petits œufs en chocolat).

