

Sauce chocolat



Pour aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de sauce à mettre sur vos glaces ! (ou tout autres desserts !). Une sauce simple, au chocolat. Gourmande à souhait j'en suis vraiment contente ! Elle est vraiment comme celle que l'on peut trouver dans le commerce (en bien meilleur bien évidemment !). Sirupeuse, savoureuse,...parfaite ! Recette au thermomix.

Pour environ 1 pot 1/2 à confiture

Ingrédients:

250g de sucre

1/2 gousse de vanille coupée en morceaux

250g d'eau

1 pincée de sel

100g de cacao en poudre

Préparation:

Mettez le sucre et la demi gousse de vanille dans le bol, et pulvérisez **25sec/ vitesse 10**.

Ajoutez l'eau et le sel et réduisez **9min/ Varoma/ vitesse 2**, en mettant le panier de cuisson sur le couvercle du bol à la place du gobelet doseur afin d'éviter les projections.

Ajoutez le cacao et réduisez de nouveau **4min/ Varoma/ vitesse 4** en laissant le panier de cuisson sur le couvercle à la place du gobelet doseur.

Versez le sauce dans des pots, laissez refroidir et entreposez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir ou jusqu'à ce que la sauce est épaissie.