

## **SORBET CACAO**

**(Recette de Bernard ROBIN – Chef 2 étoiles du Relais de Bracieux)**

### **Ingrédients pour 1 bol Pacojet® :**

30 cl de sirop à sorbet  
45 cl d'eau minérale neutre, type Evian  
30 g de poudre de cacao non sucré  
2 oranges et demi  
50 g de sucre en poudre  
15 g de café fort (*surtout pas de Trablit !*)

Passer les oranges à l'extracteur de jus et le recueillir. Ajouter le sucre en poudre et faire réduire ce jus d'oranges sucré de moitié à feu moyen.

Mettre tous les ingrédients restants dans le bol d'un mixer et le faire tourner pendant 2 à 3 minutes pour bien homogénéiser le tout. Verser ensuite ce mélange dans un bol Paco® puis mettre au grand froid à -20°/-22° durant 24 heures au minimum.

Pacosser au moment de servir et faire des quenelles à l'aide d'une cuillère à soupe trempée dans de l'eau froide.

**PS :** cette recette m'a été donnée par Alain, le chef pâtissier du Relais de Bracieux, pendant le stage d'une semaine que j'y effectuais en cuisine fin 1983 (*Cf. Photo ci-dessous*).

