

# Chiffonnade de sorbet menthe en coque de chocolat

## Ingrédients pour 6 coques :

200 g de chocolat de couverture  
**Sorbet menthe**  
20 cl de crème fraîche  
1 bouquet de menthe fraîche  
1 cuillère à soupe de sucre glace

## Préparation :

### Coques chocolat

Faire fondre le chocolat au bain marie.  
A l'aide d'un pinceau enduire un moule souple à empreintes, de chocolat. Réserver au frais 1/4 d'heure. Renouveler l'opération 3 fois.

Réserver au frais

Dans une casserole faire chauffer la crème avec le sucre.  
Ajouter le bouquet de menthe. Lorsque la crème est chaude arrêter la cuisson ( ne pas faire bouillir )

Laisser infuser jusqu'à refroidissement.  
Réserver au frais.

Mettre au congélateur 6 heures ou dans une sorbetière ( suivre le mode d'emploi de l'appareil )

Au moment de servir, démouler les coques,  
les remplir de sorbet.  
Décorer avec une groseille.