



Divine marquise au chocolat...

Moule à cake 26 cm de long ou moules individuels

Ingrédients :

- 6 œufs (J + B)
- 100 g de sucre en poudre
- 250 g de chocolat noir (60 à 70 %)
- 4 càc de jus d'orange, ou framboise, ou menthe, ou café... ou rien ;o)
- 190 g de beurre (ou 40 g de beurre 1/2 sel 150 g de beurre nature)
- 25 g de cacao amer en poudre
- 1 pincée de sel



Préparation :

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Au batteur électrique, blanchir les jaunes avec le sucre au moins 5 min, le temps que ça devienne mousseux et triple de volume.

Faire fondre le chocolat coupé en morceaux, au bain-marie ou micro-ondes en remuant rapidement au fouet pour le faire fondre le plus rapidement possible. Quand il est bien lisse mélanger avec le jus d'orange (ou autre).

Incorporer le chocolat fondu tiède aux jaunes d'œufs.

Faire fondre le beurre puis y ajouter petit à petit le cacao en poudre.

Verser ce beurre dans la préparation chocolatée.

Filtrer les blancs d'œufs dans une passoire en raclant le dessous avec un couteau.

Les monter en neige avec 1 pincée de sel.

Les incorporer délicatement et parfaitement à l'appareil au chocolat, pour une texture moins mousseuse, on mélange plus vigoureusement pour casser les blancs les neige.

Mouiller à l'eau glacée ou filmer (ou papier sulfurisé) votre moule.

Verser la marquise et mettre au réfrigérateur 1 nuit (6h minimum).

On peut la mettre au congélateur !

Pour la démouler on tire sur le film (ou le papier) ou on met quelques secondes le moule dans de l'eau chaude. La couper en tranches avec un couteau trempé dans l'eau chaude.

Servir bien frais avec une crème anglaise nature, ou à la vanille, ou à l'orange, ou à la menthe,... ou du coulis de framboise par exemple...

C'est un délice !!!!

BON APP'