

Marquise au Chocolat

Pour 10 personnes

Préparation : 30 min - Réfrigération : 12 heures

Ingrédients :

- 400g de chocolat noir
- 4 œufs
- 175g de beurre
- 150g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel fin
- Cacao en poudre



Ustensiles spécifiques : deux saladiers, un bol, une casserole un fouet électrique, une spatule haute température, une passoire fine ou un tamis, film alimentaire, un moule à cake ou un moule à bûche et une plaque aluminium perforée

Réalisation :

- Tapisser un moule à cake de film alimentaire en le laissant largement dépasser.
- Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- Mettre les blancs dans un saladier et les jaunes dans un bol.
- Couper le beurre en morceaux dans un saladier et le laisser ramollir.
- Casser le chocolat en petits morceaux dans une jatte et le faire fondre au bain-marie à feu doux, en remuant jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Fouetter le beurre mou avec le sucre au batteur électrique, à vitesse lente, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et onctueux. Sans cesser de fouetter, ajouter progressivement les jaunes d'œufs, puis le chocolat fondu.
- Battre les blancs en neige ferme avec le sel et les incorporer délicatement à la préparation précédente, en soulevant la masse de bas en haut.
- Verser la préparation dans le moule, lisser la surface à la spatule et rabattre hermétiquement le film alimentaire.
- Réserver 12 heures eu réfrigérateur.
- Au moment de servir, retourner le moule sur un plat et retirer le film alimentaire.
- Saupoudrer légèrement la marquise de cacao, en la tamisant à travers une passoire fine ou un tamis.
- Servir avec une crème anglaise ou un coulis d'orange ou de fruits rouges.

Bon appétit !