[**Marquise au chocolat**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/313166/1363060093/marquise_au_chocolat.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Marquise au chocolat  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 40 mn **Cuisson :** 0 mn **Repos :** 20 mn **Temps total :** 60 mn  |

**Pour 6 personnes :**    200 g de chocolat noir amer    50 g de sucre glace    4 gros oeufs    125 g de beurre ramolli    2 cuillères à soupe de liqueur d'orange    1 pincée de sel Pour la garniture :    100 g d'écorces d'[oranges](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml) confites    100 g de cerneaux de noix    150 g de sucre en morceaux    1 cuillère à soupe de vinaigre cristal    1 cuillère à soupe d'huile  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Préparer la garniture :Cuire le sucre en morceaux avec 2 cuillères à soupe d'eau et le vinaigre pour faire un caramel blond pâle. A l'aide d'une pince, tremper les cerneaux de [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml) un par un dans ce caramel. Les déposer sur une assiette huilée. Laisser refroidir puis les [hacher](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/74/hacher.shtml) grossièrement avec les écorces d'[oranges](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml) confites.  |
|  |  2     Casser le chocolat et faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) les morceaux avec le beurre et le sucre glace au [bain-marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml). [Lisser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300084/lisser.shtml) le mélange. Parfumer de liqueur.  |
|  |  3     Séparer les jaunes des blancs. Ajouter les jaunes au chocolat fondu en remuant vivement. [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les blancs en neige avec du sel. Les incorporer délicatement à la crème au chocolat.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  4     Verser la moitié de la mousse obtenue dans un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) souple en silicone. Faire durcir 20 minutes au congélateur. Parsemer d'écorces confites et de [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml). Recouvrir du reste de mousse. [Réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml) 12 heures au congélateur.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Marquise au chocolat |  5     Démouler et laisser à température ambiante 15 minutes environ avant de servir. Saupoudrer de sucre glace.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Très bon également sans la liqueur. A accompagner d'une crème anglaise. |

 |