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

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