



Marquise au chocolat

Ingredients

200g de beurre
300g de chocolat noir
6 oeufs
60g de sucre
1 pincée de sel

Étape de la recette

- Pour 8 personnes -

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs

Dans le bol mettre le beurre et le chocolat noir 4 min/70°C/vitesse 1.5

Ajouter le sucre 1 min/vitesse 2.5 en versant 1 à 1 les jaunes d'oeufs

Mettre la préparation dans un saladier

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel et les ajouter à la préparation précédente, à l'aide d'une maryse, délicatement

Verser dans un moule à cake de 24 x 6.5cm

Mettre au congélateur au moins 8h

Laisser au frais 4h avant de déguster

ASTUCE

Vous pouvez accompagner la marquise d'une crème anglaise ou d'une chantilly pour encore plus de gourmandise

title="smiley" />