



Marquise au chocolat

Ingredients

200g de beurre

300g de chocolat noir

60g de sucre

6 oeufs

1 pincée de sel

Étape de la recette

- Pour 8 personnes -

Sparer les blancs des jaunes d'oeufs

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat en morceaux au bain marie ou au micro onde

Ajouter 1 1 les jaunes d'oeufs en mélangeant bien chaque fois

Incorporer le sucre

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

Verser dans un moule 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" />