

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

MARQUISE AU CHOCOLAT

Pour 8 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 12 h

Ingrédients :

- 120 g de beurre
- 4 jaunes d'oeufs
- 180 g de chocolat pâtissier noir
- 100 g de sucre glace
- 20 g de cacao amer en poudre
- 40 cl de crème fraîche liquide

Préparation :

Dans un grand saladier, fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre.

Faites fondre au bain marie le chocolat et le beurre coupés en morceaux. Ajoutez le cacao amer en poudre puis mélanger.

Ajoutez-y le mélange oeufs-sucre.

Travaillez la crème fraîche liquide en chantilly puis l'incorporer à la préparation chocolat.

Mélangez bien l'ensemble.

Versez le tout dans un moule à cake. Mettez au congélateur pendant 12 heures.

Servir avec une crème anglaise ([la recette c'est ici](#))