

# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



## Ingrédients pour 2 marquises de 22 cm

### Biscuit

- 4 œufs
- 225 g de sucre de canne
- 55 g de cacao en poudre tamisé
- 55 g de farine tamisée

### Pâte au chocolat

- 4 feuilles de gélatine
- 5 cuillères à soupe d'eau froide
- 250 g de chocolat noir en morceaux
- 600 ml de crème liquide entière (3 briquettes)
- 225 g de sucre de canne

### Décoration

- 50 g de chocolat noir en copeaux
- 50g de chocolat blanc en copeaux
- cacao en poudre

### Commencer par préparer le biscuit :

Battre les œufs entiers avec le sucre au fouet ou au batteur électrique, puis ajouter le cacao et la farine mélangés jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Verser la pâte dans le moule à génoise de 22 cm et enfourner pendant 20 min. Démouler la génoise, couper en 2 avec le couteau à génoise et placer sur une grille pour faire refroidir.

### Préparez la pâte au chocolat :

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Pendant ce temps, fouetter la crème au batteur ou au robot. Lorsque les feuilles de gélatine sont molles, les essorer en les pressant entre les paumes des mains, puis réserver.

Verser un peu d'eau dans une casserole et porter à ébullition.

Hors du feu, laisser légèrement refroidir, puis ajouter les feuilles de gélatine essorées, le chocolat en morceaux et le sucre. Mélanger pour obtenir une crème bien lisse.

Laisser refroidir ce mélange, puis verser progressivement dans la crème fouettée en remuant à la spatule haute t°.

Placer votre cercle en inox sur votre plat à dessert, pour faciliter le démoulage, mettre un ruban en rhodoïd contre le cercle. Placer une moitié de génoise au fond (face coupée en haut), verser la moitié de la pâte au chocolat. Procéder de la même façon pour le 2ème cercle inox. Mettre au réfrigérateur au minimum pendant 2 à 3 h.

Sortir la marquise du réfrigérateur, saupoudrer de cacao amer puis seulement enlever le disque et le rhodoïd. Décorer de copeaux de chocolats noir et blanc.

**Petit conseil :** il est encore meilleur préparé la veille et placé toute la nuit au réfrigérateur, le chocolat va décupler et intensifier son arôme et sa saveur.

<http://cachou66.canalblog.com/>