# [Marquise au chocolat noir et orange](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/322007/1298193449/marquise_au_chocolat_noir_et_orange.shtml)note_4

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Marquise au chocolat noir et orange](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/322007/1298193449/marquise_au_chocolat_noir_et_orange.shtml) |  | -   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 0 mn  **Repos :** 480 mn |   **Pour 6 personnes :**   200 g [couverture](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300096/couverture.shtml) noire (bon chocolat noir)   3 oeufs   2 blancs   110 g de beurre   20 ml de Cointreau (ou jus d'orange)   2 cuillères de café ou lyophilisé   dés d'[oranges](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml) confites | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le chocolat au [bain-marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml). Hors du feu, ajouter le beurre mou coupé en petits dés, le café et l'alcool. Ajouter un à un les jaunes et bien mélanger jusqu'à obtention d'une texture homogène. Puis incorporer les dés d'[oranges](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml). [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les 5 blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation chocolatée. Couler dans des empreintes en silicone ou un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à cake (20 cm environ garni de film étirable pour faciliter le démoulage). Faire prendre au réfrigérateur 8 heures minimum. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Pour souligner la saveur de l'orange de la marquise, vous pouvez l'accompagner d'une crème anglaise au Cointreau. | |
|  |