# [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  |   | -

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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. |

 |
|  |