

## Marquise au chocolat

Pour 8 à 10 personnes: 250 g de chocolat noir amer; 125 g de beurre; 3 œufs; 100 g de sucre glace; extrait de vanille ou de café.

Pour la crème anglaise: 2,5 dl de lait; 2 jaunes d'œufs; 50 g de sucre; vanille ou café.

Faites fondre le chocolat à feu doux dans 3 cuillerées à soupe d'eau. Dès qu'il est fondu, retirez du feu.

Travaillez le beurre à la spatule pour le ramollir jusqu'à consistance de pommade. Il ne faut surtout pas le faire chauffer afin de lui conserver son arôme de beurre très frais.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Ajoutez les jaunes un par un dans le beurre en crème. Mettez ensuite le sucre glace (tamisez s'il présente des grumeaux) et travaillez soigneusement la pâte.

Mélangez ensuite le chocolat, parfumez à la vanille ou café (selon votre goût) et travaillez

longuement le mélange. Laissez complètement refroidir avant d'incorporer les blancs d'œufs battus en neige ferme.

Versez dans un moule à côté beurré. Mettez dans le réfrigérateur pendant dix heures environ.

Préparez ainsi votre crème à la vanille ou au café: versez le lait bouillant sur les jaunes et le sucre travaillés. Faites épaissir sur le feu doux en remuant sans cesse. Retirez du feu juste avant l'ébullition, quand la crème nappe à la cuillère. Laissez refroidir.

Pour démouler, trempez le moule quelques secondes dans de l'eau chaude. Retournez sur le plat de service et entourez de crème anglaise.