



Toque & Tablier



Marquise au chocolat et noisettes

**Pour 6 personnes.
Préparation 15 min**

Bien s'organiser : Réalisez cette marquise la veille pour le lendemain. Il faut le temps « qu'elle prenne ».

Ma liste de courses... Chez

Le crémier :

- 4 œufs
- 200 g de beurre mou

L'épicerie :

- 300 g de chocolat pâtissier
- 160 g de sucre glace
- 30 g de noisettes concassées (voir mon geste du chef associé)
- Quelques grammes de cacao amer et de sucre glace pour le décor
- Quelques smarties ou bonbon au chocolat pour le décor si vous le souhaitez

Mon conseil chuchoté à l'oreille : ne prenez pas un grand moule à cake rectangulaire. Ou alors ajoutez un tiers aux mesures ci-dessus.

1. Faites fondre le chocolat au micro-ondes par tranche de 30 secondes et en mélangeant à chaque intervalle. Une fois qu'il reste quelques petits morceaux de chocolat presque fondus, laissez reposer (les derniers morceaux vont fondre grâce à la chaleur).
2. Concassez les noisettes (voir mon geste du chef). Au batteur, travaillez le beurre et le sucre longuement jusqu'à la consistance de crème. Ajoutez les noisettes.
3. Séparez les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes un par un dans le mélange « beurre-sucre » jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Puis renversez le chocolat fondu, mélangez délicatement. Lavez minutieusement les fouets et montez les blancs en neige avec le batteur.
4. Incorporez délicatement les blancs en neige dans la préparation au chocolat. Versez cette marquise dans un moule à cake après l'avoir minutieusement recouvert ce dernier de film étirable (ce sera plus simple pour le démouler).

5. Mettez au frais pour 24h. Au moment de démouler, posez votre plat à service dessus et en tenant les 2 plats bien fermement, renversez d'un coup sec et franc. Otez le film étirable. Avec le dos d'un couteau, essayez de lisser ou au contraire faites de petites vagues pour un côté plus moderne. Avec une petite passoire, parsemez de cacao amer puis de sucre glace, décorez de bonbons au chocolat et envoyez !
Pensez à avoir un couteau et un bol d'eau chaude pour tremper la lame et découper des parts sans difficulté.