



DESSERTS

# Marquise glacée

## AU CHOCOLAT NOIR ET AUX AMANDES



Pour  
**6 personnes**



Préparation  
**25 minutes**



Congélation  
**6 heures**



Difficulté  
**Facile**



Coût  
**Bon marché**

### INGRÉDIENTS

**400 g** de chocolat à 70 %  
de cacao

**1 cuil. à café** de café fort

**125 g** d'amandes émondées

**6** œufs

**200 g** de beurre mou



**L'INDISPENSABLE**

1 moule à gâteau

- 1 Faites fondre le chocolat avec le café (bain-marie ou micro-ondes).
- 2 Faites griller les amandes dans une poêle.
- 3 Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- 4 Ajoutez le beurre mou au chocolat, puis incorporez les jaunes d'œufs un par un.
- 5 Battez les blancs en neige ferme et ajoutez-en 1 cuillerée à la préparation précédente, sans précaution. Incorporez le reste des blancs très délicatement.
- 6 Ajoutez les amandes grillées et versez l'appareil dans un moule beurré, puis mettez au congélateur 6 h minimum.
- 7 Pour démouler, passez rapidement le moule sous l'eau chaude.

### VARIANTE

*Vous pouvez aussi séparer la préparation en deux pour avoir une partie au chocolat blanc et une au chocolat noir.*

