

## MARQUISE « CHOCOLAT-ORANGE »



Recette Michel du 10 Mars 2012  
Pour environ deux gâteaux

Pour réaliser ce gâteau, prévoir :

- 1 génoise
- 1 fond chocolat praliné
- 1 mousse au chocolat
- Quelques langues de chat

Ingrédients :

**Pour la génoise** : 150 gr de farine  
150 gr de sucre  
5 œufs entiers  
60 gr de beurre fondu

**Pour le fond « chocolat praliné »**  
150 gr de chocolat au lait  
90 gr de gaufrettes  
150 gr de pralin

**Pour la mousse au chocolat**  
400 gr de chocolat noir  
4 jaunes d'œufs  
60 gr de sucre  
500 gr de lait  
500 gr de crème légère entière

**Pour les langues de chat**  
50 gr de farine  
40 gr de beurre ramolli  
40 gr de sucre glace  
1 œuf entier

+ 1 belle orange

+ Le jus d'une seconde orange

+ Deux cercles

**Réalisation de la génoise** :

- Tamiser la farine – mélanger avec le beurre fondu
- Mélanger les œufs et le sucre- monté en ruban
- Étaler et découper selon les diamètres des ronds
- Beurrer et fariner les moules
- Les garnir avec la pâte
- Cuire environ 20 mn 180 °

**Fond de chocolat**

- Faire fondre le chocolat au bain-marie
- Mélanger les gaufrettes et le pralin
- Sur papier sulfurisé, étaler le chocolat au lait praliné de la dimension des cercles choisis
- Laisser refroidir

**Mousse au chocolat**

- Fouetter la crème liquide
- Faire bouillir le lait
- Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre
- Vider dessus le lait chaud
- Ajouter le chocolat noir et la crème
- Mélanger

**Langues de chat**

- Délayer le beurre, le sucre glace et l'œuf
- Ajouter la farine
- Remplir la poche à douille avec cette préparation
- Étaler sur la plaque de cuisson en forme de petits boudins
- La longueur de ceux-ci devrait correspondre à la hauteur de votre gâteau – puisqu'il s'agit de garniture

**Oranges et zeste**

- Sur une orange, prélever le zeste que l'on découpera en fines lamelles – les blanchir quelques minutes (déposées dans l'eau froide- arrêté dès que l'eau bout)
- Possibilité de confire les zestes dans du sirop de grenadine (environ 60 gr) ou dans 30 gr d'eau+ 30 gr de sucre + colorant
- Egoutter.

- Retirer la peau sur l'orange dégarnie du zeste
- Découper les quartiers en enlevant les peaux entre chaque
- Disposer les tranches sur papier absorbant

- Prélever le jus sur la deuxième orange
- Mélanger avec 50 gr d'eau et 50 gr de sucre glace.

**MONTAGE du GATEAU**

- Avec le couteau scie découper la génoise en deux
- Les imbiber de jus d'orange + sucre+ eau
- Dans le fond de chaque moule, déposer les cercles de chocolat praliné
- Ajouter de la mousse au chocolat
- Déposer un morceau de génoise imbibée
- à nouveau une couche de mousse au chocolat
- La seconde moitié de génoise imbibée terminer par de la mousse au chocolat
- Décorer avec les langues de chat réparties tout autour du gâteau
- Laisser refroidir (réaliser la veille c'est parfait)
- Terminer en disposant au centre du gâteau des quartiers d'orange sur lesquels l'on répartit les zestes confits.  
(Voir photos)