



Crumbles

# Marquise légère au chocolat et sabayon de clémentines



**3h30** **20 min** **10 min** **3h** **483**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Marquise au chocolat

70 g **Chocolat noir**  
20 g **Cacao en poudre**  
40 g **Beurre**  
50 g **Sucre semoule**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**

## Sabayon de clémentines

15 **Clémentine(s)**  
4 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
80 g **Sucre semoule**

## Étape 1

Préparation de la marquise au chocolat

- 1 Fondre le chocolat au bain marie.
- 2 Sélectionner une casserole et un saladier adaptés. Pour plus de confort, le saladier doit pouvoir reposer sur les bords de la casserole et sa base doit juste être en contact avec l'eau bouillante.
- 3 Clarifier les oeufs.
- 4 Placer les blancs dans un saladier pour plus tard les monter en neige.
- 5 Dans un second saladier pour préparer la marquise, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 6 Incorporer le chocolat fondu, puis le cacao et le beurre mou.
- 7 Battre les blancs d'oeufs en neige.
- 8 Incorporer délicatement les blancs à la préparation précédente.
- 9 Répartir la marquise dans 4 coupes ou flûtes, puis les réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

## Étape 2

### Préparation du sabayon aux clémentines

- 1 Presser les clémentines pour obtenir 20 cl de jus frais.
- 2 Clarifier les oeufs. Réserver les blancs pour une autre recette, puis verser les jaunes dans le saladier.
- 3 Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à blanchiment.
- 4 Incorporer le jus des clémentines.
- 5 Préparer un bain marie.
- 6 Placer le saladier sur le bain marie et fouetter sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne onctueux.
- 7 Attention! Le sabayon ne doit jamais bouillir, donc dès que l'eau du bain marie arrive à frémissement, baisser le feu au maximum.
- 8 Réserver dans un endroit frais jusqu'à ce qu'il refroidisse puis au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Compléter les coupes avec le sabayon. S'il en reste, le proposer en saucière.
- 2 Servir.