 **Marquise glacée chocorange**

 **pour 8 à 10 Croquants-Gourmands :**préparation : 1 h - Cuisson : 1 h - Congélation : 3 h

**- 80 g de chocolat noir**  
**- 120 g de cacao amer en poudre  
- 60 g de meringues  
- 100 g de sucre en poudre (35 g + 65 g)  
- 330 g de crème fraîche  
- 4 œufs  
- 200 g de beurre (50 g + 150 g)  
- 50 g d'écorces d'oranges confites  
Décoration:  
- 2 oranges  
- 200 g de sucre en poudre**

**Un moule à charlotte de 17 cm de diamètre et 8 cm de hauteur tapissé de papier film ou sulfurisé**

**Pour la décoration :**  
Laver et brosser les oranges sous l'eau chaude.  
Les couper en rondelles fines.  
Mettre les tranches dans une casserole et les couvrir d'eau froide.  
Porter à ébullition pendant 30 secondes.  
Les égoutter et les rafraîchir sous un filet d'eau froide.  
Remettre les tranches dans la casserole avec 200 g de sucre et 200 g d'eau.  
Porter à ébullition et laisser frémir pendant 1 heure.Laisser refroidir dans le sirop.

**La marquise :**  
Mettre dans une petite casserole 35 g d'eau et 35 g de sucre. Porter à ébullition puis laisser tiédir.Faire fondre le chocolat avec 50 g de beurre au micro-ondes ou au bain-marie.Ajouter alors le reste de beurre mou, 65 g de sucre et le cacao. Bien mélanger pour obtenir une crème lisse.  
Mettre un saladier au bain-marie sur une casserole d'eau chaude.   
Faire un sabayon en battant les jaunes d'œufs avec le sirop de sucre tiède.Lorsque le mélange a doublé de volume, retirer le saladier du bain-marie et ajouter la préparation au chocolat sans cesser de fouetter jusqu'à ce que le mélange ait refroidi.  
Ajouter peu à peu la crème fraîche, toujours en fouettant pour obtenir une préparation onctueuse.  
Concasser grossièrement les meringues et couper les écorces d'oranges confites en petits dés.  
Ajouter  les éclats de meringues et les écorces d'oranges à la crème au chocolat.  
Verser la préparation dans le moule à charlotte.  
Couvrir de papier film et mettre le moule au congélateur pendant 3 heures au minimum.  
Quelques minutes avant de servir, tremper rapidement le moule dans un récipient d'eau chaude.  
Démouler sur le plat de service.  
Décorer de rondelles d'oranges confites égouttées.