



Mousse Ivoire à l'orange :



200g de couverture Ivoire, 2g [soit une feuille] de gélatine, 100g de lait frais entier, 200g de crème fleurette non allégée, $\frac{1}{2}$ gousse de vanille grattée, 3 morceaux de peau d'orange + zestes finement râpés pour la finition.

Faire infuser à froid dans le lait la vanille et les peaux d'orange. Ramollir la gélatine 20 mn dans beaucoup d'eau froide. Chauffer le lait, le passer au chinois et y dissoudre la gélatine bien essorée. Fondre le chocolat au bain marie, et y ajouter en 3 fois le lait chaud en émulsionnant à la maryse énergiquement, pour obtenir une texture lisse et brillante. Le mélange doit être tiède, le réchauffer au besoin. Monter la crème fleurette en chantilly mousseuse, puis l'incorporer soigneusement en 2 fois à la ganache. Râper des zestes d'orange dans ce mélange avec la râpe micro plane si vous avez la chance d'en avoir une. Laisser prendre quelques heures au frigo.