

*Gâteaux, biscuits et chocolat*  
**Mousse ivoire**



**1h35** **30 min** **5 min** **1h** **442**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour la  
 mousse ivoire**

200 g **Chocolat blanc**  
 20 cl **Crème liquide  
 (fleurette)**  
 10 cl **Lait demi-écrémé**  
 2 g **Feuille de gélatine**

**Étape 1**

Préparation de la mousse ivoire

- 1 Verser la crème liquide dans le bol d'un batteur. La monter en chantilly en augmentant progressivement la vitesse de l'appareil. Puis répartir la crème chantilly dans deux récipients.
- 2 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 20 minutes.
- 3 Placer un cul de poule sur une casserole remplie d'eau.
- 4 Mettre le chocolat blanc dans de cul de poule, le laisser fondre au bain-marie.
- 5 Faire chauffer le lait pendant 20 secondes au micro-onde.
- 6 Remuer le chocolat à l'aide d'une maryse pour qu'il fonde uniformément.
- 7 Essorer la gélatine et l'incorporer au lait chaud.
- 8 Retirer le chocolat du bain-marie, verser le lait en trois fois.
- 9 Remuer vigoureusement à chaque étape.
- 10 Les deux éléments de ce mélange, un corps gras et un liquide, doivent être chauds afin d'obtenir une émulsion qui donnera à la ganache une consistance idéale.

- 11** Prendre la chantilly préalablement montée, verser le chocolat fondu dedans.
- 12** Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse en effectuant un mouvement de bas en haut, en partant du centre du récipient.
- 13** Verser la ganache au chocolat dans un emporte-pièce. Filmer et réserver au congélateur.