Ornella Hubel

Beurres et Sauces

Chantilly glacée à la moutarde

45 min	15 min	0	30 min	176
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Réalisation de la chantilly à la moutarde

1. Verser la crème liquide bien froide dans un saladier. Ajouter les graines de moutarde jaunes et noires.
2. Battre à l'aide d'un fouet.
3. Quand la chantilly commence à prendre, ajouter la moutarde puis continuer à fouetter.
4. Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée avec la chantilly. Garnir les verrines, puis les placer au congélateur pour les glacer.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la chantilly glacée à la moutarde

30 cl **Crème liquide (fleurette)**

1 c. à soupe **Graines de moutarde**

1 c. à soupe **Graines de moutarde**

1 c. à soupe **Moutarde**