



Crèmes

Crème chantilly



15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

437

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème chantilly

50 cl **Crème liquide
(fleurette)**
50 g **Sucre glace**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**

Étape 1

Préparation de chantilly

- 1 Quelques heures avant de préparer la chantilly, mettre le saladier ou le bol du batteur au réfrigérateur.
- 2 A défaut de placer le récipient au réfrigérateur, le poser sur un bac avec de la glace pilée pendant la préparation.
- 3 Verser la crème très froide dans le récipient.
- 4 Mettre le batteur en marche à vitesse moyenne et accélérer progressivement.
- 5 Ajouter le sucre glace et fouetter encore quelques secondes.
- 6 Le sucre semoule convient à condition d'être ajouté dès le départ.
- 7 La chantilly doit accrocher les branches du batteur et garder ses "vagues". Continuer à battre si elle n'a pas atteint la consistance espérée.
- 8 Si la chantilly double de volume mais garde sa consistance lisse, arrêter le batteur car une chantilly trop tassée devient jaune et grumeleuse puis se transforme en beurre.
- 9 Consommer immédiatement ou conserver au frais.
La chantilly peut aussi être montée à la main avec un

10 La chaudière peut aussi être montée à la main avec un fouet.