Finger food

Chantilly salée à la moutarde et légumes crus

25 min	10 min	0	15 min	197
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

25 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Moutarde**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation de la chantilly salée

1. Placer les fouets du batteur et le saladier au congélateur pendant 15 minutes.
2. Il est également possible de mettre la crème fleurette au congélateur 15 minutes afin que la crème soit plus facile à monter.
3. Verser la moutarde, la crème fluide et le sel dans le saladier glacé.
4. Ne jamais utiliser une crème liquide allégée pour réaliser une chantilly, la crème ne monterait pas.
5. Fouetter vivement pendant 10 minutes jusqu'à ce que la crème devienne onctueuse comme une chantilly.

Étape 2

Dressage

1. Verser cette chantilly dans un grand ramequin.
2. Il est possible d'utiliser une poche à douille pour lui donner une forme dentelée.