



Verrines

# Chantilly au parmesan



**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**127**

CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

4 c. à soupe **Mascarpone**

4 c. à soupe **Crème  
liquide (fleurette)**

6 c. à café **Parmesan**

## Étape 1

Préparation de la chantilly au parmesan

- 1** Dans le bol du batteur, mélanger le mascarpone et la crème puis battre le tout jusqu'à obtenir une crème ayant la consistance d'une chantilly.
- 2** Couper un tiers du parmesan en copeaux et râper le reste.
- 3** Verser le mélange mascarpone et crème dans un saladier, ajouter le parmesan râpé et mélanger délicatement à la cuillère.

## Étape 2

Dressage

- 1** Utiliser une poche à douille pour remplir des verrines avec la chantilly.
- 2** Cette opération peut tout à fait être réalisée avec une simple cuillère.
- 3** Décorer les verrines en répartissant dessus les copeaux de parmesan.