

Crèmes

Chantilly aux fraises tagada



50 min 15 min 5 min 30 min 243

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la chantilly Tagada

20 cl **Crème liquide
(fleurette)**
100 g **Fraise(s) tagada**

Étape 1

Préparation de la chantilly Tagada

- 1 Chauffer la moitié de la crème et les fraises Tagada dans une casserole.
- 2 Quand le mélange bout, arrêter le feu et mélanger quelques instants avec un fouet.
- 3 Ajouter le reste de crème et mixer le mélange avec un mixeur plongeant.
- 4 Une fois les fraises dissoutes, retirer le mixeur et mélanger un peu au fouet.
- 5 Réserver dans un bol et mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 6 Mettre la crème Tagada dans le bol du batteur bien froid et la monter en chantilly pendant 5 minutes environ en augmentant progressivement la vitesse du robot.
- 7 Si on utilise un fouet électrique, poser le récipient sur un lit de glaçons, la chantilly montera plus facilement.