Arnaud Besnard

Crèmes

Chantilly à la vanille

10 min	10 min	0	0	163
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la chantilly

1. Verser la crème liquide bien froide dans un saladier froid également.
2. Fouetter à la main ou au robot.
3. Quand la chantilly est presque montée, gratter une demi gousse de vanille à l'aide d'un couteau pour faire sortir les graines.
4. Ajouter les graines dans la crème, ensuite le sucre glace, puis terminer de monter la chantilly.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la chantilly à la vanille

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
10 g **Sucre glace**
0.5 **Gousse(s) de vanille**