



# Chantilly glacée à la moutarde



**45 min** **15 min** **0** **30 min** **176**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

## Ingrédients pour la chantilly glacée à la moutarde

30 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
1 c. à soupe **Graines de  
moutarde**  
1 c. à soupe **Graines de  
moutarde**  
1 c. à soupe **Moutarde**

### Étape 1

Réalisation de la chantilly à la moutarde

- 1 Verser la crème liquide bien froide dans un saladier. Ajouter les graines de moutarde jaunes et noires.
- 2 Battre à l'aide d'un fouet.
- 3 Quand la chantilly commence à prendre, ajouter la moutarde puis continuer à fouetter.
- 4 Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée avec la chantilly. Garnir les verrines, puis les placer au congélateur pour les glacer.