



Crèmes

Crème montée



0

TEMPS TOTAL

0

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

153

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
crème montée**

20 cl **Crème liquide
(fleurette)**

Étape 1

Réalisation de la crème montée

- 1 La crème liquide et le bol doivent être bien froids.
- 2 Verser la crème liquide dans le bol du batteur. Battre à vitesse rapide jusqu'à ce qu'elle monte.
- 3 Une fois montée, arrêter le batteur et vérifier la texture : la crème doit être ferme mais encore onctueuse.