



Difficulté ★★☆☆

Chantilly maison



1 bol



10 min



1h

INGREDIENTS

200ml de crème liquide entière

30%MG

25g de sucre glace

1 càc de vanille en poudre



INSTRUCTIONS

- Tu peux réaliser cette recette avec un robot pâtissier ou un batteur électrique.
- **Une heure avant** la réalisation de ta crème chantilly, place le bol de ton robot et le fouet (ou un bol et les fouets de ton batteur) au réfrigérateur.
- Une fois le tout bien refroidis, verse la crème froide, le sucre glace et la vanille dans ton bol et fouette le tout à vitesse moyenne.
- Ta crème va gagner en épaisseur : Fais attention à ne pas trop la fouetter sinon, elle risque de trancher et de se transformer en beurre !
- Ta crème chantilly est prête dès qu'elle tient bien au fouet !

CONSERVATION

La crème chantilly maison se conserve 24h au frais.