



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 15mn**

### **CREME CHANTILLY**

#### **INGREDIENTS:**

50 cl de crème liquide dite "Fleurette"  
50g de sucre glace  
1 sachet de sucre vanillé

#### **METHODE :**

La " Chantilly " est une crème délicate et mousseuse qui a déjà fait le tour du monde, et que les fins gourmets connaissent depuis fort longtemps !

Elle est très simple à réalisée, mais sa réussite demande que tous les éléments soient froids.  
Mettre un saladier ou un « cul de poule » au réfrigérateur, ainsi que le fouet et la crème liquide, plusieurs heures à l'avance.

Au moment de monter la " Chantilly ", verser la crème liquide dans le récipient, ajouter le sucre glace et le sucre vanillé.

Battre énergiquement la crème au fouet. Je vous conseille le batteur électrique, plutôt que de fouetter la crème à la main, car cela fini par faire mal aux bras à partir d'un certain moment.

La crème devient « Chantilly » lorsque les vagues conservent leurs formes au moment où l'on ressort le fouet, mais attention, car c'est à cet instant, que quelques battements de fouet supplémentaires, transforme votre onctueuse crème en une véritable motte de beurre!

Donc moralité, pour éviter cela, il faut finir de fouetter par petites touches tout en vérifiant assez souvent la tenue de la "Chantilly".