



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

---

**TEMPS DE PREPARATION: 12mn**

### **CREME LÉGÈRE**

#### **INGREDIENTS:**

350g de crème Pâtissière  
150g de crème Chantilly  
20g d'alcool ou de liqueur de fruits (facultatif)

#### **METHODE :**

C'est une crème qui porte bien son nom ! Délicate association entre une crème Pâtissière et de la crème Chantilly, cette délicieuse préparation est très souvent associée à des fruits frais, comme pour une tarte framboise, ou bien encore dans certains gâteaux tels que le « Fraisier ».

Elle est très simple à réaliser, car il s'agit d'incorporer une partie de Chantilly, dans une partie de crème Pâtissière, dans les proportions suivantes : un tiers pour la première et deux tiers pour la seconde, soit pour 500g de crème légère, 150g de « Chantilly » et 350g de crème Pâtissière.

Il faut que la crème Pâtissière soit froide et l'on prendra soin de bien la fouettée afin de l'assouplir et de la lisser. Si vous souhaitez ajouter un peu d'alcool ou de liqueur, c'est le moment, mais cela reste facultatif, nature, elle est déjà délicieuse, agrémentée d'un peu de liqueur de fruits des bois, elle vous enrobera les papilles lorsqu'elle se confond avec les fruits dans un « Fraisier ».

Une fois la crème « Chantilly » montée, l'incorporation se fera à l'aide d'une spatule en bois, délicatement, avec un geste partant du fond du récipient et repartant vers le dessus de la crème.

Voilà, c'est prêt, vous surprendrez tous vos convives avec cette douceur si agréable au palais.