

Crème chantilly

2 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ cul-de-poule
- ❖ cuillère et tasse à mesurer
- ❖ fouet électrique

Ingrédients :

- ❖ 500 ml de crème 35 %
- ❖ 60 ml de sucre à glacer
- ❖ 10 ml d'extrait de vanille

Méthode :

Déposer la crème dans un cul-de-poule. Tamiser le sucre à glacer sur la crème et ajouter l'extrait de vanille. Battre vivement avec un fouet électrique de façon à obtenir une texture ferme.