CRÈME CHANTILLY



Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

25 cl de crème liquide entière bien froide (30 % ou 35 % de matière grasse)
30 g de sucre glace (environ 3 cuillères à soupe)
Optionnel : arôme vanille

INSTRUCTIONS

1. Placez la crème liquide au réfrigérateur au moins 1 heure avant la préparation.
2. Déposez le saladier et le fouet du batteur au congélateur pendant 30 minutes.
3. Versez la crème liquide dans le bol et ajoutez le sucre glace.
4. Commencez à fouetter à vitesse moyenne, puis augmentez progressivement la vitesse.
5. Continuez à fouetter jusqu'à obtenir une chantilly ferme et aérienne au bout du fouet.