

CREME FOUETTEE - CHANTILLY

-250 g de crème entière liquide

-1 cuillère à soupe de crème fraîche

-Pour la chantilly, 25 g de sucre glace, et une cuillère à café de vanille liquide

Mettre la crème liquide, la cuillère de crème fraîche, et le fouet (souple), dans un récipient métallique, au froid (congélateur pendant 10 mn, frigo pendant une heure).

Battre (mouvement du poignet, en soulevant pour faire entrer de l'air), jusqu'à ce que la crème épaisse. Quand elle commence à épaissir, et uniquement pour une chantilly, ajouter le sucre et la vanille.

Continuer de fouetter jusqu'à ce que la chantilly soit ferme et forme un « bec d'oiseau » au bout du fouet quand on la soulève (attention à ne pas aller trop loin, on obtiendrait une crème trop grasse, presque du beurre).