

Crème Chantilly

Recette proposée par Nicolas, Economique,

Préparation: 5 minutes



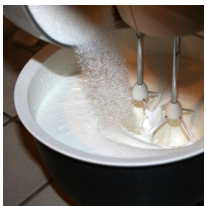
Les ingrédients:

- 50cl de crème fraîche liquide non allégée
- 60g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de fixe chantilly

Comment faire:



1) Avant de commencer mettre la crème liquide, les fouets du batteur électrique et le bol au réfrigérateur pendant 1 heure. Battre la crème pendant 1 bonne minute. -



2) Une fois que la crème change de texture incorporer le sucre mélangé avec le fixe chantilly et le sucre vanillé. Mélanger le tout. Pour savoir si votre crème est bonne retourner le bol, normalement elle devrait rester collé au fond du bol... -



**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !