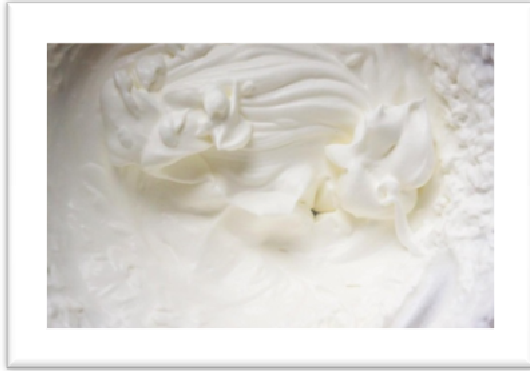




Toque & Tablier



**Chantilly : tous les secrets pour la réussir**

**Temps de préparation : 10 min.  
Pour 4 personnes**

**Mon secret chuchoté à l'oreille :** Le vrai secret de la réussite de la crème chantilly tient en peu de choses : un taux de **matières grasses d'au minimum 30% de la crème liquide**. Et le **froid** : la crème et les ustensiles doivent être bien froids.

### La liste des courses

#### Le crémier :

- 20 cl de crème liquide fleurette ou titrant au minimum 30% de M.G

#### L'épicier :

- 15 g de sucre glace

### La marche à suivre

1. Optez pour une jatte cul-de-poule (c'est-à-dire une jatte à la forme arrondie à sa base). Cela permet en effet de mieux ramasser la crème qui reste sur les bords. Mettez le cul-de-poule, les fouets de votre batteur électrique et la crème liquide dans le congélateur pour 45 minutes.
2. Si vous le désirez (mais ce n'est pas une condition de réussite), posez votre cul de jatte dans un récipient plus grand dans lequel vous aurez mis des glaçons. Versez la crème liquide, ajoutez le sucre et mettez une petite vitesse sur votre batteur jusqu'à ce que la crème fasse des bulles. .



3. A partir de ce moment, mettez la vitesse maximale. La crème va s'épaissir petit à petit. La crème chantilly est prête quand on peut voir les sillons du fouet dans la crème (en langage technique, on appelle cela, bec d'oiseau) Réservez-la au frais.



**Découvrez ma recette de mille-feuille aux fraises réalisée avec de la chantilly**