

LA CHANTILLY

- **Ingrédients :**

- 20 cl de crème liquide entière
- 10 g de sucre glace

- **Préparation :**

Dans le bol de votre robot bien froid, comme vu ci-dessus, faites monter la crème à vitesse rapide.

Quand celle-ci commence à épaissir, ajoutez le sucre et l'arôme si vous souhaitez l'aromatiser. Continuez à battre jusqu'à la consistance désirée.

Votre chantilly est prête, utilisez comme vous le souhaitez ou réservez-la au frigo. Mais attention la chantilly maison ne se garde pas longtemps!!

PÂTISSERIE.LEMONS