

# Crème Chantilly

250 gr environ



- 25 cl de crème liquide ou fleurette très froide
- 30 à 50 g de sucre glace selon les goûts
- 1 sachet de sucre vanillé, soit environ 7 g
- 1 sachet de fixe chantilly (facultatif)

**Avant de préparer votre chantilly**, mettez le bol de votre batteur, ses fouets et la crème liquide au congélateur pendant 10 minutes. Dans un second récipient (ou un évier), verser de l'eau froide jusqu'à mi-hauteur ainsi que des glaçons.

Quant au choix de la crème, optez pour une crème entière, liquide, (donc ni épaisse, ni allégée), et bien froide, à l'instar de tous les ustensiles utilisés. Votre crème doit en effet contenir **suffisamment de matières grasses** (30 % minimum), pour qu'elle prenne efficacement.

A la place du fouet, les plus pressés pourront utiliser un batteur électrique. De même, **le sachet de fixe chantilly** accélère grandement la prise de la crème.

Placer le premier récipient dans celui des glaçons et y verser la crème liquide. Commencer à battre pendant 1 minute. La crème commence à mousser petit à petit.

Mélanger les sucres et éventuellement le sachet de fixe chantilly, puis les ajouter à la crème. Battre vigoureusement la crème pendant plusieurs minutes. Il faut compter environ 7 à 10 minutes, mais moitié moins de temps si l'on utilise du fixe chantilly ou un batteur électrique.

La crème chantilly est prête dès qu'une petite pointe appelée "bec d'oiseau" se forme au moment de ressortir le fouet. Rectifier en sucre selon les goûts.

Il ne reste plus qu'à placer la crème chantilly dans une poche à douille, pour garnir joliment tous vos desserts. Effet garanti !

# Coulis de fruits rouges

4 personnes



- 250 g de fruits rouges - cassis, groseilles, fraises, framboises, mures etc.
- 1 c à s de sucre roux
- 1 c à soupe de jus de citron

Mettre les fruits rouges dans un saladier, ajoutez le sucre ainsi que le jus de citron, mélangez, mettre sur feu doux à moyen, une dizaine de minutes jusqu'à ce que les fruits rendent leur jus.

Mettre dans le blender ou utiliser un robot plongeant et mixer ;

Mettre le coulis dans une passoire et attendre qu'il s'égoutte afin d'enlever tous les pépins, puis mettre au frais

