

BOUCHÉES PÈRE-NOËL



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



PAS DE CUISSON

INGRÉDIENTS



x 15

Pour environ 15 bouchées

- 1 barquette de fraises
- 25 cl crème fleurette ENTÈRE
- 30 g sucre
- 1 sachet sucre vanillé
- ½ sachet chantifix (ou cremfix / fixe chantilly)

- Décoration -
billes en sucre noires moyennes (Ø4 mm)
ou 1 palet ou carré chocolat noir



À L'AVANCE

Pensez à mettre au frais l'embout fouet du batteur électrique, la crème fleurette et le bol mélangeur pour faciliter la montée de la chantilly 😊

CHANTILLY (LE PLUS TARD POSSIBLE)

Commencez par prendre une coupelle où vous verserez le sucre, le sucre vanillé et le sachet de chantifix/cremfix/fixe chantilly. Gardez-la à portée de main. Reprenez le bol au frigo, versez la crème dedans et si vous en avez un, posez votre couvercle troué dessus. Prenez l'embout fouet ou les batteurs au frigo et attachez-le(s) à votre batteur. Commencez à battre la crème en augmentant doucement et progressivement la vitesse. Il faut aller jusqu'à la vitesse la plus forte. Dès que vous commencez à sentir que la crème commence à "prendre", prenez la coupelle de sucre et versez petit à petit, **tout doucement, en filet**, tout en continuant à battre. En quelques minutes la chantilly est bien prise et crémeuse. Continuez de battre 30 sec. à une minutes de plus pour que la chantilly soit bien ferme.

MONTAGE DES BOUCHÉES

Mettez une cuillère à soupe de chantilly de côté dans un bol, et transvasez le reste dans une poche munie d'une petite douille cannelée.

Rincez et équeutez les fraises. Prenez une première fraise, coupez la environ aux 2/3 de la base. Posez la partie la plus grosse sur le plan de travail, et, à l'aide de la poche à douille, recouvrez d'une rosette de chantilly. Posez la partie haute de la fraise sur la chantilly, en appuyant légèrement pour qu'elle reste bien en place. Procédez de même pour toutes les fraises.

Si vous avez une petite poche à douille de décor avec une toute petite douille cannelée, remplissez-la avec la chantilly mise de côté et venez poser une petite rosette tout en haut de la fraise. 😊 Sinon, vous pouvez nettoyer votre poche à douille et changez la douille pour en mettre une plus petite 😊

Faites fondre le carré de chocolat noir sur feu doux et venez dessiner les yeux des Père-Noël sur la chantilly. 😊

Posez toutes les bouchées sur un joli plateau ou assiette de présentation et réservez au frigo jusqu'au moment de servir. Sortez-les juste au moment de la dégustation 😊😊

CONSERVATION

Faites attention de ne pas laissez les bouchées trop longtemps à température ambiante, sinon la chantilly risque de s'effondrer.

S'il vous en reste, remettez-les au frigo et finissez-les le lendemain.

