

# CHANTILLY MAISON



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



PAS DE  
CUISSON

## INGRÉDIENTS



### Pour un bol de chantilly

33 cL crème fleurette **ENTIÈRE**  
(sinon elle ne montera pas)

40 g sucre

1 sachet sucre vanillé

- en option -

1 sachet chantifix  
ou cremfix ou fixe chantilly



## À L'AVANCE

Pour que la chantilly monte plus vite et plus facilement, mettez à l'avance l'embout du batteur (*pour la chantilly c'est l'embout unique fouet qui est recommandé, mais sinon les 2 batteurs classiques marchent aussi*), le bol mélangeur ainsi que la crème fleurette au frigo. Perso, je le fais la veille au soir... Mais si vous avez oublié, vous pouvez les mettre au congélateur 20 à 30 minutes au dernier moment 😊

## AVEC CHANTIFIX / CREMFIX / FIXE CHANTILLY OU PAS ?

En fait, c'est une poudre qui aide la chantilly à rester bien ferme.

Si vous préparez la chantilly pour la manger tout de suite, aucun besoin d'en ajouter ! Si par contre votre chantilly est faite pour mettre dans un gâteau ou des bouchées préparées à l'avance, alors là, il peut être utile d'ajouter un sachet pour s'assurer que la crème ne retombe pas ou ne fonde pas.

Commencez par prendre une coupelle où vous verserez le sucre, le sucre vanillé et éventuellement le sachet de chantifix/cremfix/fixe chantilly. Gardez-la à portée de main.

En faisant vite (*pour essayer de conserver une température fraîche du matériel*), reprenez le bol au frigo, versez la crème dedans et si vous en avez un, posez votre couvercle dessus. Prenez l'embout fouet ou les batteurs au frigo et attachez-le(s) à votre batteur.

C'est parti ! 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" (*c'est-à-dire devenir légèrement moins liquide*), 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.

Si c'est pour manger tout de suite, arrêtez-vous là.

Si par contre, la chantilly va vous servir dans un gâteau ou pour des bouchées individuelles que vous préparez à l'avance, je préfère monter ma chantilly un peu plus ferme pour m'assurer de sa bonne tenue dans le temps. Dans ce cas, battez 30 secondes à une minute de plus.

La chantilly ne doit pas rester à température ambiante, sinon la crème "retombe" et fini par redevenir liquide comme au départ. C'est pour ça qu'il faut la servir dès qu'elle est prête 😊😊 !

À la cuillère si vous n'avez rien d'autre, sinon sortez votre poche à douille 😊