

CHANTILLY AU SIPHON



Ingrédients :

- 50cl de crème fraîche entière
- 75grs de sucre glace
- la moitié environ d'un paquet de sucre vanillé (à doser selon vos goûts)

Préparation :

- Mettre le sucre glace et le sucre vanillé dans un saladier, et verser la crème fraîche petit à petit tout en fouettant pour éviter la formation de grumeaux.

- Passer la préparation à la passoire si il reste encore des grumeaux, il faut éviter tout obstacle qui pourrait obstruer le siphon. Verser dans le siphon.

- Mettre le bouchon du siphon, visser une cartouche de gaz et secouer de bas en haut pendant une dizaine de fois environ. Je laisse la cartouche de gaz en place, je trouve que la chantilly reste mieux en place, mais vous faites comme vous voulez. Réserver à l'horizontale dans le frigo jusqu'à l'utilisation (au moins 2 heures avant).

- Lorsque vous vous servirez du siphon, penser à le remuer à nouveau avant de servir. Voilà c'est prêt !!

Vous pouvez parfumer votre chantilly au grès de vos envies. Vous pouvez faire infuser des épices, des herbes ou des fleurs séchées dans la crème liquide chaude avant de l'incorporer (gingembre, cannelle, thym, romarin, rose, lavande, violette ...), ou bien faire de la chantilly salée, auquel cas ajouter quelques pincées de sel au lieu de la vanille.

Vous pouvez également aromatiser la chantilly en remplaçant le sucre vanillé par des sirops (grenadine, fraise, menthe, violette, rose, fleur d'oranger)