

# La Véritable Crème Chantilly - Fiche Recette Artisanale

---

## Ingrédients

- 50 cl de crème liquide entière (minimum 30% de matière grasse, impératif)
- 50 g de sucre glace tamisé
- 1 gousse de vanille (ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide)

## Matériel nécessaire

- Un cul-de-poule ou saladier en inox (  placer au froid)
- Un fouet électrique ou un batteur à main
- Un grand bol rempli de glaçons (pour le bain-marie inversé)

##  tapes de préparation

- Refroidissement : Placez le saladier et les fouets au congélateur pendant 15 minutes avant de commencer.
- Préparation : Versez la crème très froide dans le saladier posé sur le lit de glaçons.
- Montage : Commencez à fouetter à vitesse moyenne jusqu'à ce que la crème commence à épaissir.
- Sucrage : Ajoutez progressivement le sucre glace et les grains de vanille tout en continuant de fouetter.
- Finition : Augmentez la vitesse jusqu'à obtenir une texture ferme formant des 'pics' (bec d'oiseau).
- Attention : Arrêtez immédiatement de fouetter dès que la consistance est atteinte pour éviter de transformer la crème en beurre.

## Conseils de Chef pour une réussite parfaite

- La température est le facteur clé : la crème, le récipient et les fouets doivent être glacés.
- Ne jamais utiliser de crème allégée, elle ne montera pas en chantilly.
- Conservez la chantilly au réfrigérateur jusqu'au moment du service pour maintenir sa tenue.
- Pour une version plus légère, vous pouvez réduire la quantité de sucre selon vos préférences.