

750g

CHANTILLY ÉCONOMIQUE

Recette par **Mon p'tit coin gourmand**

La recette irratable !

Difficulté : **Facile** Coût : **Bon marché** Temps de préparation : **20 min**

Informations nutritionnelles : **Nouveau !**

Ingrédients 6 personnes

25 g de sucre
100 g de mascarpone
33 cl de crème liquide entière (30% de MG)

Préparation

ÉTAPE 1 :

Commencer par mettre le fouet du robot au frigo pendant un bon 1/4 d'heure. La crème doit aussi être bien froide.
Verser la crème dans le bol du robot et commencer à battre à vitesse moyenne pendant une dizaine de minutes. La crème doit être déjà montée et ferme quand vous ajouterez le sucre. Fouetter encore 1 minute.

ÉTAPE 2 :

A part, battre le mascarpone afin de le détendre.
Le verser dans le bol du robot et fouetter encore 30 secondes.

ÉTAPE 3 :

Il est possible d'aromatiser votre chantilly selon votre envie : ajouter un filet d'arôme naturel de vanille, ou alors le jus d'un citron vert, ou encore des framboises entières...

ÉTAPE 4 :

Quand la chantilly est bien ferme, choisir une douille cannelée, la fixer à une poche à douille, verser la chantilly dedans et décorer vos préparations de la plus belle des façons...