

# metro



## Crème chantilly

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 1 Vote

 Sans Gluten

750 ML	0:10 PRÉPARATION	0:00 CUISSON	0:10 TEMPS TOTAL
-----------	---------------------	-----------------	---------------------

### Ingrédients

**500 ml** Crème 35%  
(2 tasses)

**30 ml** Sucre glace  
(2 c. à soupe)

**1 ml** Extrait de vanille  
(1/4 c. à thé)

### Préparation

Dans un cul-de-poule (bol) très froid, verser la crème et battre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique.

Au moment où la crème commence à prendre une certaine consistance, ajouter le sucre glace et la vanille.

Continuer à monter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Réfrigérer jusqu'à utilisation.

Pour de meilleurs résultats, placer le bol, la crème et le fouet au congélateur, environ 10 minutes avant de commencer la préparation. Vous obtiendrez une chantilly bien ferme.

Source : Académie Culinaire

### Mentions légales

#### Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des

ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---