

CREME CHANTILLY

de Pierre Hermé

Préparation 10 mn pour 500 g de crème

Ingrédients :

50 cl de crème liquide pasteurisée
30 g de sucre

Préparation :

- 1- Entreposez la crème liquide 2 heures au moins au réfrigérateur : elle doit être à 4°C. Versez-la dans un cul-de-poule plongé éventuellement dans un grand récipient rempli de glaçons.
- 2- Fouettez-la avec un batteur électrique que vous ferez tourner à vitesse moyenne. Ajoutez le sucre en le versant en pluie lorsque la crème est encore neigeuse mais qu'elle commence à monter.
- 3- Arrêtez de travailler la crème dès qu'elle est ferme. Au-delà, elle se déferait et se transformerait en beurre.

Source : Larousse des desserts - Pierre Hermé