



La crème fouettée entre dans la préparation de nombreux desserts (par exemple dans les pruneaux farcis à la mousse à la fourme d'ambert) et est très facile à réaliser si l'on suit bien les explications suivantes.

Préparation

Temps de préparation : 10 minutes

Temps d'attente : non applicable

Ingrédients

- 300 grammes de crème fraîche **entière** (avec les allégées ça ne marche pas)
- 40 grammes de sucre en poudre (ou pas de sucre dans le cas de la crème fouettée)
- 1 sachet de fixe chantilly (facultatif)

Instructions

1. La crème fraîche doit être dans le réfrigérateur depuis au moins 2 heures.
2. Mettre les fouets du batteur électrique et la jatte où vous allez battre la chantilly au congélateur pendant une demi heure.
3. Sortir fouets et jatte, puis verser la crème fraîche et battre vitesse à la vitesse maximum.
4. (Facultatif) Lorsque la préparation commence à mousser, verser le fixe chantilly (il permet à la crème d'avoir une meilleure tenue).
5. Lorsque la crème commence à prendre une consistance plus épaisse (se rapprochant de la texture de crème chantilly), incorporer en pluie le sucre, mettre la vitesse minimum.



6. Battre jusqu'à obtenir une consistance assez ferme (la crème doit former une pointe lorsque l'on soulève le fouet).