

Chantilly vanille, noisettes sablées |

Recette pour 4



Description

Une des crèmes la plus appréciée et accessible dans sa réalisation

L'astuce du chef

Attention de ne pas trop la fouetter, il faut qu'elle reste légère.

Ingrédients

Chantilly vanille

- 175 Ml Crème 35% à fouetter
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 2 Cuil. à soupe Sucre

Noisettes sablées

- 0.75 Tasse(s) Noisettes
- 0.50 Tasse(s) Sucre glacé
- 1 Cuil. à soupe Eau

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre à **0 F°**

Chantilly vanille

Gousse de vanille

Réalisez une incision sur la longueur de la gousse, passez la lame du couteau sur toute la gousse pour en retirer les grains de vanille.

Chantilly

Sortez le bol avec la crème du réfrigérateur, ajoutez-y la vanille et le sucre. À l'aide d'un fouet, montez la crème en chantilly, attention de ne pas aller trop loin.

Nous recherchons une crème qui se tienne bien. Gardez-la au réfrigérateur une fois montée.

Noisettes sablées

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients ensemble. une fois les noisettes bien enrobées de sucre, les étaler sur une plaque avec papier cuisson.

Placez la plaque au four pour 4 à 6 mn (375°F), une fois bien refroidit, les séparer entre vos doigts.

Bon appétit!