# CHANTILLY VANILLEE

**Préparation 15mn Cuisson 10mn frigo 3H mini**

|  |  |
| --- | --- |
| 50cl de crème liquide entière | 3 c. à soupe de sucre glace ou 5cl de sucre liquide style canadou |
| 1 gousse de vanille (facultative) |  |

**1. Mélanger la crème liquide entière, le sucre glace et la vanille. Filtrer. Rincer le corps du siphon à l’eau chaude puis à l’eau froide.**

**2. Verser la préparation dans le siphon. Mettre le corps du siphon et les ingrédients au frais.**

**3. Fermer le siphon, insérer 1 cartouche d’azote. Secouer 10 fois verticalement et tête en bas après le sifflement.**

**4. Mettre l’embout choisi et servir en positionnant le siphon verticalement et tête en bas. Secouer 1 fois de plus si la crème n’est pas assez solide.**

**5. Après usage, nettoyer la douille et conserver au frigo en position allongée 2 jours.**

**6. Vider le siphon complètement avant de l’ouvrir. Nettoyer à l’eau chaude et laisser sécher les pièces.**

