

# Crème chantilly

4X  personnes •  Facile •  Préparation 15 mn • Frais 4 à 6 h

## Ingrédients

- ✓ 1 brique de **SNO-PRO Loprofin** (soit 200 mL)
- ✓ 100 g de sucre
- ✓ 175 g de beurre doux
- ✓ 20 g de maïzena
- ✓ 2 c. à café d'extrait de vanille

## Préparation

Verser le **SNO-PRO Loprofin**, le beurre et la maïzena dans une casserole. Faire chauffer doucement et remuer vigoureusement, sans arrêt, jusqu'à ce que le mélange épaississe, mais sans laisser bouillir.

Une fois que le mélange a épaissi, verser dans un récipient à bords hauts. Ajouter le sucre et l'extrait de vanille, mélanger le tout avec un fouet électrique pendant 20 à 30 secondes. Laisser le mélange refroidir avant de le mettre au réfrigérateur pendant 4 à 6 heures.

Une fois refroidi, le mélange doit avoir une texture crémeuse.

Mélanger ou fouetter la crème pendant 20 à 30 secondes avant de servir.

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	486 kcal	0,87 g	20 mg	30 mg	10 mg	44 mg	32 mg	19 mg
		1 part	1 1/5 part	1 part	4/5 part	1 1/3 part		

Recettes  
de bases