

MA CHANTILLY AU SIPHON

J'ai choisi la recette de la chantilly pour plusieurs raisons.

La première raison, c'est parce que j'adore la crème chantilly.

La deuxième c'est qu'il m'est arrivé une drôle d'histoire. Un dimanche, maman a fait une crème chantilly.

Pour faire la chantilly, maman a utilisé son siphon qu'elle a eu à Noël. Au moment du dessert, maman a servi de la crème chantilly à tout le monde une première fois. Puis comme j'adore cela, j'ai voulu me resservir tout seul. Tout le monde m'a dit :

« Surtout appuie doucement, pas d'un coup sec ! » Comme c'était la première fois que je l'utilisais, je ne sais pas ce qu'il s'est passé mais j'ai dû appuyer trop vite, et comme l'embout était collé à l'assiette, la chantilly a explosé dans tous les sens. Mon père, qui était à côté de moi, a été recouvert de chantilly. Il y en avait partout et tout le monde rigolait.



LA RECETTE DE LA CHANTILLY

½ l de crème fraîche liquide entière, 75 g de sucre glace, 1 sachet de sucre vanillé.

Mélanger la crème fraîche aux sucres. Verser la préparation dans la cuve du siphon.

Percuter avec une cartouche de gaz et secouer 2 à 3 fois tête en bas.

Réserver au frais jusqu'à utilisation.