**Chantilly maison**

**Ingrédients**

| Pour 6 pers. | Pour 60 pers. | Ingrédients |
| --- | --- | --- |
| 12 cL | 1,2 L | Crème entière |
| 10 g | 100 g | Sucre glace |

**Réalisation**

1. La crème et le saladier doivent être très froids.
2. Verser la crème liquide dans le saladier.
3. Fouetter jusqu’à ce que les fouets fassent des dessins dans la crème.
4. Incorporer le sucre glace petit à petit quand la crème commence à prendre. Attention à ne pas trop mélanger, elle risquerait de tourner en beurre. Petite astuce, quand on retourne le saladier, la crème ne devrait pas glisser.
5. Filmer et placer au frigo.