

CREME FOUETTEE



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 6-8 personnes

- 500 ml de crème liquide entière - (30 % mat grasse min.) bien froide - 60 g de sucre glace

1. Placez la crème et le batteur au réfrigérateur au moins 30 minutes.
2. Refroidissez la cuve : placez quelques glaçons dans la cuve, lancez le programme **GLACE PILÉE**, videz-la puis essuyez-la soigneusement.
3. Placez le batteur dans la cuve, versez la crème et le sucre glace dans la cuve, retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme **EXPERT**, 2 minutes 30/vitesse 7 (sans chauffer). En fonction de la crème utilisée et de sa température, il peut être nécessaire de relancer le programme pour quelques minutes, en surveillant attentivement afin que la crème ne tourne pas au beurre. La crème est bien prise lorsqu'on voit les traces des peignes du batteur.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »