Ornella Hubel

Crèmes

Chantilly aux fraises tagada

50 min	15 min	5 min	30 min	243
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la chantilly Tagada

1. Chauffer la moitié de la crème et les fraises Tagada dans une casserole.
2. Quand le mélange bout, arrêter le feu et mélanger quelques instants avec un fouet.
3. Ajouter le reste de crème et mixer le mélange avec un mixeur plongeant.
4. Une fois les fraises dissoutes, retirer le mixeur et mélanger un peu au fouet.
5. Réserver dans un bol et mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.
6. Mettre la crème Tagada dans le bol du batteur bien froid et la monter en chantilly pendant 5 minutes environ en augmentant progressivement la vitesse du robot.
7. Si on utilise un fouet électrique, poser le récipient sur un lit de glaçons, la chantilly montera plus facilement.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la chantilly Tagada

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
100 g **Fraise(s) tagada**