

Chantilly Citronnée au Siphon

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- CRÈME FRAÎCHE 250 ml
- CITRON(S) 25 ml de jus
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE) 25g

Recette:

- Dans un récipient creux, fouettez légèrement la crème avec le jus de citron et le sucre glace.
- Versez le tout dans le siphon et fermez hermétiquement.
- Retournez le siphon et introduisez une cartouche de gaz. Secouez 5 ou 6 fois.
- Réservez au frigo au moins 3 heures.
- Au moment de servir, secouez de nouveau 5-6 fois le siphon à l'envers et amorcez la crème dans un récipient à part.

Remarque:

Repos au frigo: 3 heures minimum

