CHANTILLY AU VIN CHAUD

Ingrédients :

20cl de crème liquide

12,5cl de vin chaud (à retrouver [ICI](http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2010/12/15/19883054.html))

* Verser 12,5cl de vin chaud refroidi et filtré dans un siphon.
* Ajouter 20cl de crème liquide.
* Insérer 1 à 2 cartouches de gaz en prenant soin de secouer énergiquement entre les 2 cartouches
* Garder au frigo ({#} siphon tête en bas)

Bon appétit !!

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2010/12/16/19887855.html