

Chantilly combava au siphon

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Mon chéri n'aime pas la crème mais adooooooooore la chantilly... Allez comprendre !?
J'ai donc toujours de la crème liquide au frigo, le siphon propre et des cartouches de gaz N2O à portée de mains.

C'est simple, facile et délicieux !

Cette fois, j'ai décidé de mettre une petite touche de fraîcheur exotique avec du combava (une sorte de petit citron vert bosselé) pour accompagner une glace vanille maison et des petits fours.

Petit clin d'oeil aux cousines réunionnaises en villégiature chez moi à ce moment-là.

Ingrédients (pour un siphon de 50cl soit environ 1 bombe chantilly du commerce) :

- * 40cl de crème liquide entière (soit 2 briquettes)
- * 40g de sucre glace
- * un combava



Préparation :

Mettre la crème et le siphon (ouvert) au frigo quelques heures avant (si possible).

Dans un saladier, mélanger la crème liquide et le sucre glace.

Râper un peu de combava.

Faire macérer au moins 1 heure au frigo dans le saladier filmé.

Filtrer avec un chinois **très fin**.

Verser ce liquide dans le siphon.

Refermer fermement le siphon.

Percuter la cartouche en suivant bien le mode d'emploi de votre siphon.

Secouer une dizaine de fois verticalement tête en bas votre siphon.

Placer au frigo en position horizontale avant de consommer.

Déguster bien frais.

A conserver au frigo et à consommer dans les 2 jours.

Astuces :

Si je n'ai pas beaucoup de temps, je mets directement la crème filtrée "tiède" dans le siphon que je laisse au frigo ensuite.

La réussite de la chantilly au siphon vient de l'absence totale de petits morceaux qui risqueraient de boucher l'orifice de sortie et bloquer la préparation dans le siphon : il faut donc bien filtrer et laisser un peu de la crème dans le fond du saladier (là où en général tombent les petits morceaux).