

## Chantilly nature 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 !



**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

### **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.

*Pour les recettes parfumées (vanille, combava, café, chocolat, basilic, lard...), faire macérer au moins 1 heure au frigo dans un saladier filmé ou un récipient fermé.*

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).

Enfin, si vous voulez acquérir un siphon, soyez attentif à la qualité de votre produit : il faut qu'il soit totalement en métal, en particulier la "douille" vissable qui va contenir la cartouche de gaz.

Cela reste toutefois un ustensile "dangereux" à manipuler avec précaution et par des adultes.

Lisez bien le mode d'emploi de votre siphon avant de l'utiliser !

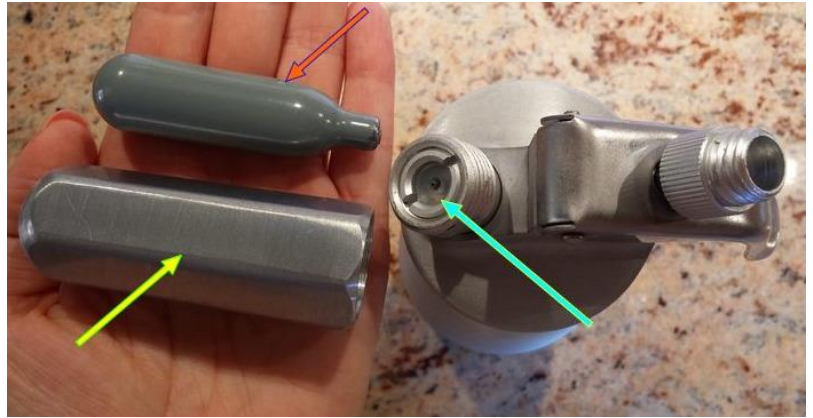
## \*\* Voici le mode d'emploi de mon siphon \*\*

Quand la préparation est dans le siphon, je le ferme avec application.

Puis, j'introduis la "cartouche de gaz" (flèche orange), dans la "douille" (flèche jaune).

Ensuite, je visse bien l'ensemble sur le "receveur percé" (flèche turquoise).

On va entendre un sifflement qui correspond au gaz pénétrant dans le siphon.



Je secoue alors énergiquement le siphon tête en bas une dizaine de fois.



Après, je retire donc la douille qui contient la cartouche maintenant vide (flèches vertes). Il va y avoir un petit courant d'air qui passe par le petit trou de la douille quand c'est dévissé.

Je place le petit cache et l'embout choisi (flèches rouges) avant de placer le siphon au frigo en position horizontale.

Et voilà, il n'y aura plus qu'à servir, position bien verticale tête en bas.

Je secoue encore 2 ou 3 fois avant de servir ce qui permet d'avoir une chantilly bien ferme. Si c'est trop liquide, il faut encore secouer.