

CREME CHANTILLY AU MASCARPONE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : bon marché
- **Temps de préparation** : 5 min
- **Temps de cuisson** : 0 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- **100 g de mascarpone**
- **30 g de sucre glace**
- **250 g de crème liquide entière à 35 % de MG**
- **½ c à c de vanille en poudre**

Etapes de préparation

1. Placez la crème fraîche et le mascarpone dans un saladier ou dans le bol de votre robot pâtissier. Laissez au moins 1h au frais avec le fouet.
2. Battez la crème avec un fouet électrique ou un robot pâtissier. Quand elle commence à s'épaissir, ajoutez le sucre.
3. Continuez à battre pour bien monter la crème en chantilly.