# CREME FOUETTEE

**Préparation :** 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

**Ingrédients :** 6 personnes

- 300 ml de crème fleurette(35% de mat. grasses min) - 1 sachet de sucre vanilléou 2 c.c de sucre glace

1. Placez la cuve et les ingrédients 1 heure au réfrigérateur.
2. Dans la cuve munie du batteur, versez la crème liquide entière.
3. Mettez en marche en ayant pris soin d'enlever le poussoir ou le capuchon.
4. Laissez tourner pendant 8 minutes environ en surveillant la préparation pour éviter que la crème ne tourne au beurre. Lorsque la crème commence à épaissir, ajoutez le sucre vanillé.

**Astuce du chef :**

Surveillez la préparation pour éviter que la crème ne tourne au beurre, réduisez le temps si besoin.Les temps de préparation sont donnés à titre indicatif, ils varient en fonction du type de crème que vous utilisez.

Mini Plus ■

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■