



PRINCIPE Principe de la crème chantilly : on prend une émulsion (la crème), on la fouette pour faire mousser et obtenir une émulsion mousseuse.

PRATIQUE Un produit (déjà une émulsion) : foie gras, camembert, chocolat. Obtenir une crème pas trop épaisse. Quand le produit est bien homogène, on le pose sur des glaçons et on le fouette. On arrête quand on obtient une texture type crème chantilly.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Foie gras	kg	0,150
Fond de volaille	l	0,100
Poivre de Séchouan	kg	pm
Coriandre (feuilles)	p	pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Faire fondre le foie gras
Ajouter le bouillon de volaille
Mixer
Sangler la préparation
Fouetter
Rectifier l'assaisonnement
Dresser à la poche
Décorer