

CHANTILLY SARRIETTE ET NOIX INFUSÉES



Ingrédients

- 0,5 litre de crème liquide (vous pouvez préférer une crème à base de protéines végétale type lentille, avoine ou soja...)
- Un bouquet de sarriette fraîche
- 1 goutte d'huile essentielle de sarriette
- 50g de poudre de noix
- sel, poivre pour mémoire

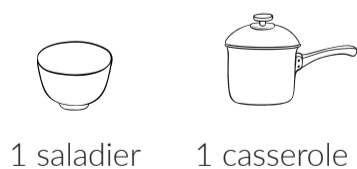
Temps

- ✓ 10 min de préparation et 3 heures de temps de repos.

Préparation

- Dans une casserole, faire chauffer votre crème avec la sarriette, l'huile essentielle et la poudre de noix jusqu'à légère ébullition.
- Assaisonner cette crème à votre convenance
- Couper le feu et laisser infuser 15 minutes
- Filtrer la crème avant de la refroidir au frigo au moins 3 heures
- Fouetter cette préparation ou passer-la au siphon si vous en possédez un afin d'obtenir une chantilly aérée qui accompagnera pommes de terres rôties, cakes et autres légumes grillés.

Matériel



1 saladier

1 casserole

Recette écrite par :

