

# Chantilly

## à la cannelle

Yoni Saada



### Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 50 cl de crème liquide entière (30% mg)
- 40 g de sucre glace
- 1 cuil. à café de cannelle en poudre

**Préparation : 5 min.**

### Préparation :

1. Placer un saladier 20 min au congélateur avant de monter la chantilly,
2. A l'aide d'un batteur ou à la main, monter la crème liquide bien froide dans le saladier réfrigéré avec le sucre glace et la moitié de la cannelle.
3. Saupoudrer le reste de la cannelle sur la chantilly montée et déguster avec une salade d'agrumes.

Se conserve ½ journée au frais.