

# Chantilly vanillée au mascarpone

*Pour 1 bombe de chantilly*

*Préparation : 5 min - Réfrigération : 1h*

## Ingrédients :

- 25cl de crème liquide entière
- 2cs bombées de mascarpone
- 1cs d'extrait de vanille liquide
- 2cs de sirop d'agave



*Ustensiles spécifiques : un pichet, un fouet, un chinois, un siphon et une cartouche de gaz pour siphon.*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Mélanger tous les ingrédients dans un pichet à l'aide d'un fouet pour brasser l'ensemble.
- Passer le tout au chinois et verser dans le siphon.
- Fermer le siphon et mettre la cartouche de gaz.
- Secouer le siphon tête en bas puis réserver au frais 1h avant dégustation.

*Bon appétit !*