

Chantilly coco

Vous avez renoncés aux produits laitiers et vous pensiez que le la chantilly n'était plus permise pour vous ? Et bien je vous propose une version vegan de la chantilly : la chantilly coco !

La chantilly coco n'est pas plus compliquée à réaliser qu'une chantilly classique à la crème fraîche, prenez bien soin d'utiliser un lait de coco entier (non allégé). Faites bien refroidir la canette de lait de coco une journée et une nuit au réfrigérateur.

La chantilly coco sera moins facile à travailler à la poche à douille que sont homologues à la crème fraîche mais c'est une alternative intéressante, notamment pour une base de [mousse au chocolat](#), pour garnir un gâteau ou agrémenter une glace ou un sorbet. Elle se tiendra mieux après une nuit au réfrigérateur.

Sa note de coco ira très bien en association avec du chocolat, des fruits rouges de la banane. A vous de jouer !

Comme d'habitude attention aux mentions « amidon » dans votre sucre glace pour ceux qui suivent un régime sans gluten. On trouve facilement des sucres glaces avec fécule de pomme de terre, à privilégier dans ce cas.

Recette en vidéo de la chantilly coco

Recette de la chantilly coco

- Recette sans gluten
- Recette vegan
- Recette sans lait



Pour 1 petit bol de chantilly coco
Temps de préparation : 10 min

Ingrédients

- 1 boîte de lait de coco (15% de matière grasse)
- 2 CS de sucre glace
- ½ cc de poudre de vanille

1. Réfrigérez une canette de lait de coco pendant 24 heures.
2. Prélevez la partie solide de la canette de lait de coco, déposez-la dans le bol de votre robot.
3. Battez pendant 1 minute à pleine puissance puis ajoutez le sucre glace et la poudre de vanille.
4. Battez encore 5 minutes et réservez au réfrigérateur.
5. La chantilly coco aura plus de tenue après 2 heures au réfrigérateur.

Le conseil de Karen

Vous aimez la noix de coco ? Suivez mon [tableau "noix de coco" sur pinterest](#) :