



## **FONTAINEBLEAU 2020**

**Pour 6 petits pots de 15 cl environ :**

**250g crème liquide fraîche entière - 40g crème fraîche crue semi-épaisse  
- 190g fromage blanc lisse à 3,3% de matières grasses -**

**Dans le bol du robot muni du fouet, verser les deux crèmes. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée mousseuse. Ajouter le fromage blanc fouetter à petite vitesse jusqu'à un résultat également mousseux. Verser le tout dans une poche (sans douille). Remplir les pots. Les fermer, les déposer sur un plateau et les entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.**

**Ne pas conserver au delà de 48 heures.**

**Servir tel quel ou alors avec du sucre cassonade ou bien cette compotée de quetsches dont la recette est [ici](#).**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr