

Fontainebleau aux fruits jaunes



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Fromage blanc en faisselle	~
0.7	Crème fraîche liquide UHT	~
0.16	Miel de fleur gastronomie en pot 1 kg LUNE DE	0237596
0.07	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.25	Sauce aux fruits jaunes en poche 1 kg YABON	0273211

Étapes de préparation

- 1 Laisser s'égoutter au moins 30 minutes le fromage blanc dans un torchon propre posé dans une grande passoire.
- 2 Fouetter la crème liquide avec le sucre. Ne pas monter en chantilly trop ferme, laisser la crème bien onctueuse.
- 3 Fouetter le fromage blanc pour le lisser et incorporer la chantilly très délicatement. Réserver au frais.
- 4 Dresser en coupe ou ramequin sur un lit de sauce aux fruits jaunes et arroser d'une touche de miel.
- 5 Servir bien frais.