

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **FONTAINEBLEAUX**

**Pour 6 petites faisselles**

**500g faisselles de fromage blanc - 25cl crème liquide entière -**

**Dans une passoire étaler un torchon, verser les faisselles et laisser égoutter 2h00. Fouetter la crème à l'aide de votre mixeur préféré. Mélanger les 2 délicatement et placer dans les moules à faisselles nettoyés. A conserver au réfrigérateur au moins 6h00.**

**\*Conseil d'Estérelle : peuvent être conservés pendant 3 jours au réfrigérateur.**

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr