

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MOUSSE DE YAOURT FAÇON FONTAINEBLEAU

Pour 4 personnes :

Pour 4 verrines ou ramequins :

3 yaourts au lait entier de 125 gr (ou 375g fromage blanc ou 375g yaourt grecque) - 20cl crème entière liquide -

Disposer une passoire fine sur un récipient profond de façon à ce que le fond de la passoire ne touche pas le fond du récipient.

Tapisser la passoire de gaze.

Battre la crème en chantilly ferme, mais pas trop. L'incorporer délicatement et soigneusement aux yaourts.

Verser la préparation dans la passoire. Couvrir et entreposer au réfrigérateur une dizaine d'heures ou une nuit.

Répartir dans les verrines ou ramequins ou coupelles. Garder au réfrigérateur.

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr