

Fontainebleau aux fraises

Bonjour à toutes et tous

Parfois, quand j'ai 5 minutes devant moi et un besoin de pause, je m'amuse à trainer sur des sites de cuisine. Si je fréquente les « classiques » du milieu, j'ai une affection particulière pour les sites qui répertorient les recettes anciennes, celle qui ont disparu de nos tables car « peu vendeuses ». Par exemple : le **millas** fait nettement moins vendeur qu'un muffin aux chocolat façon Starbucks, ou une **terrine de jambon** est moins tendance qu'un poke bowl avocat-saumon d'ailleurs. J'y déniche parfois des pépites de petites recettes simples et susceptibles de régaler mes gourmands.

Il y a une recette (de plus ^^) qui a piqué ma curiosité par son nom : le « **fontainebleau** ». Il ne s'agit pas d'une recette au cheval (référence au grand prix hippique) ou d'une recette royale (référence au château) mais en fait une mousse composée de faisselle égouttée et de crème montée. Il peut se décliner nature comme aux fruits de saison. Avant trouvé il y a peu une excellente productrice de faisselle de chèvre artisanale, retomber -il y a tout aussi peu – sur cette recette m'a clairement donné envie de tenter. Comme de plus, la pleine saison était aux [fraises](#), tout s'orientait pour essayer un « fontainebleau fraises » .

Côté préparation franchement c'est très très simple. Côté dégustation, je peux vous garantir la claque de gourmandise. C'est frais, crémeux, acidulé avec la faisselle, sucré et fruité avec les fraises. Le piquant du chèvre apporte un petit truc qui titille les papille et rends la verrine savoureuse.

Une petite note de verveine ou de menthe sur le dessus termina le tout dans la fraîcheur. Que cela soit mes gourmands ou moi, personne n'en a laissé une lichette dans la (grosse verrine). A tenter avec d'autres fruits, pourquoi pas des prunes. ^^

Je voulais donc partager la recette de ce **fontainebleau fraises** avec vous. Vous pouvez bien entendu utiliser de la faisselle « classique » (i.e. de vache) si vous n'avez pas celle de chèvre sous la main. Bonne journée !

- FONTAINEBLEAU À
LA FAISSELLE DE CHÈVRE
ET FRAISES -



Recette : Fontainebleau aux fraises

Saison de la recette : Mi Avril – Mi Juin

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes / 4 verrines :

- 200 g de faisselle (de chèvre si possible)
- 200 g de crème entière froide (placée au réfrigérateur quelques heures)
- 50g de sucre + quelques cuillérées à soupe pour mariner les fraises
- 250g de fraises
- Feuilles de menthe, de verveine

Réalisation

- Lavez les fraises et égouttez soigneusement. Equettez et coupez en fins morceaux les 2/3 des fraises. Mélangez avec 2 cuillérées à soupe de sucre et laissez mariner 1 heure.
- En même temps, laissez égouttez la faisselle de chèvre

sur une gaze ou une passoire à fines mailles pendant 1 heure.

- Mélangez le sucre avec la crème puis fouettez la jusqu'à la monter.
- Incorporez la faisselle dans cette chantilly.
- Dans des verrines, répartissez les fraises marinées puis la crème de faisselle. Décorez du restant de fraises découpées en rondelles et éventuellement de quelques feuilles de menthe, de verveine, etc.

Servez bien frais

Astuces :

- (1) Vous pouvez évidemment utiliser de la faisselle classique (i.e. de vache) si vous ne trouvez pas celle de chèvre. La version au chèvre amène du piquant, et celle de vache est plus douce.
 - Variez les fruits utilisés selon la saison : fraises, groseilles et cassis, pêches, prunes, ou poires cuites au sirop.
-