

# Station gourmande

## Fontainebleau

Je vous propose aujourd'hui 2 versions très différentes du Fontainebleau, un dessert facile, qui grâce à sa garniture sera fruité ou chocolaté.

Pour 4 personnes  
500g de faisselle (pour moi Rians)  
250g de crème liquide  
50g de sucre glace  
Vanille en poudre

4 prunes  
Feuilles de coriandre  
Beurre  
4 épices  
Miel

15g de crème liquide  
15g de chocolat  
100g de crème de marron  
Filet de citron



Le matin, vous devez mettre à égoutter votre faisselle. J'ai une super technique, je fais glisser une baguette (d'une paire de baguette asiatique) pour permettre de ne pas changer de contenant et mettre un bol et vos fouets au congélateur.

Le soir, vous devez préparer votre garniture. La garniture doit être tiède ou à température au moment du dressage.

Pour les prunes, coupez en quartier 2 prunes, dans une petite poêle, ajoutez une noix de beurre, faites revenir vos quartiers de prune avec un peu de 4 épices et de feuilles de coriandre hachées. Le beurre ne doit pas noircir, feu doux. Réservez sur une assiette. Mixez rapidement dans un robot les 2 autres prunes. Versez la purée crue, dans la poêle (la même), ajoutez une cuillère de miel. Attention de ne pas utiliser un miel trop fort. La purée va cuire très vite et prendre une jolie couleur rosée. Réservez dans un bol.

Le mélangeur coriandre - 4 épices fonctionne très bien aussi avec la mangue

Pour la seconde garniture

Chauffez votre crème liquide dans une casserole (ma préférence) ou au micro-onde. Versez la crème chaude sur le chocolat et laissez-le fondre doucement.

Mélangez doucement et ajoutez la crème de marron. Le mélange doit être homogène. Ajoutez un filet de citron. Faites-moi confiance et faites-le.

Il y en a plus que nécessaire, le lendemain, il suffira de la réchauffer dans un bain-marie et de tartiner une tranche de pain grillé, une crêpe ou même une gaufre. Je dois vous l'avouer, C'est une tuerie.

Nous allons nous attaquer au Fontainebleau

Récupérez votre faisselle égouttée, ajoutez la vanille en poudre et mélangez rapidement.

Pesez votre sucre glace.

Sortez le bol et les fouets du congélateur, commencez à monter votre chantilly, lorsque la crème accroche aux fouets, ajoutez le sucre glace pour la finir.

Ajoutez une première cuillère de chantilly à la faisselle pour l'alléger, inutile de faire trop attention, pour les cuillères suivantes, vous allez soulever la masse pour incorporer les 2 appareils délicatement, créer une mousse légère.

Remplissez vos verres ou ramequins en verre. Répartissez votre garniture et servez immédiatement.

Cette étape dure 5 minutes, le temps de monter la chantilly.

Pour répartir le Fontainebleau dans des contenants, vous pouvez le faire à la cuillère ou avec une poche et douille cannellée si vous en êtes équipés.