

Crème brûlée au foie gras

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 150 g de foie gras frais
- 10 cl de crème fraîche
- 2 cl de lait
- 4 jaunes d'oeuf
- Poivre
- 10 g de sucre
- Cassonade

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 100°. Dans une casserole, mettre le lait et la crème à chauffer.

Etape 2

Dans un récipient blanchir les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.

Etape 3

Verser le mélange chaud à base de lait et de crème sur les oeufs. Bien mélanger.

Etape 4

Couper le foie gras en petits morceaux et les ajouter à la préparation. Mixer le tout.

Etape 5

Filtrer à l'aide d'une passoire afin d'obtenir un mélange lisse. Poivrer.

Etape 6

Verser la préparation dans les moules et cuire 40 minutes au bain marie au four à 120°.

Etape 7

Laisser refroidir et mettre au frais. Avant de servir, saupoudrez de la cassonade sur le dessus. Faire caraméliser le sucre à l'aide d'un chalumeau ou au grill dans le four pendant 1 à 2 minutes.