



Crème Brulée Au Foie Gras



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 30 mn
Temps Total : 2 h 45

Difficulté : Facile

Budget : Moyen

Ingrédients pour 6/8 personnes :

- 100 g de foie gras cru
- 40 g de crème fraîche épaisse
- 1 c. à soupe de lait
- 2 œufs
- 4 c.àc. de cassonade
- 1 /2 c.àc. de mélange 4 épices

Matériels particuliers :

- Passoire étamine
- Chalumeau de cuisine
- Cuillères en porcelaine (type cuillère chinoise) ou petites coupelles à crème brulée

Préparations :

Allumer le four à 100 °C. Faire chauffer de l'eau.

Couper le foie gras en petits dés. Les mettre dans le bol d'un robot avec la crème, le lait et les œufs. Salez, poivrez. Mixez puis passez la préparation dans une passoire très fine.

Déposer la préparation dans les cuillères et les poser dans un bain-marie avec l'eau chaude. L'eau doit arriver aux deux tiers des récipients. Glissez au four et laissez cuire 30 mn environ. Sortir du four puis réserver au frais au moins 2 heures.

Pendant ce temps, mélanger le sucre avec les épices.

Au moment de servir, parsemer les crèmes de sucre et passer à la flamme du chalumeau (ou les faire dorer sous le gril du four).

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr