

Crème brûlée au foie gras



INGREDIENTS

100 gr de foie gras cru
4 jaunes d'œufs
40 gr de noisettes torréfiées concassées

cassonade
50 cl de crème liquide
20 gr de beurre

MATERIEL NECESSAIRE

4 ramequins 1 mixer 1 chalumeau de cuisine

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Mélanger au mixeur le foie gras et la crème jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Ajouter les jaunes et assaisonner.
- 2- Beurrer les ramequins et verser la préparation.
- 3- Placer les ramequins au bain-marie et les cuire 1 heure à 160°.
- 4- Laisser reposer 30 min à température ambiante puis mettre au frais 2 heures.
- 5- saupoudrer de cassonade et brûler au chalumeau, répartir dessus les noisettes concassées.

CONSEILS ET ASTUCES

On peut ajouter des épices dans la crème ou incorporer les noisettes à la crème pour donner du croquant à cette entrée.

Alice Délice

