



CREME BRULEE AU FOIE GRAS ET SA CHANTILLY AU BAILEYS UNE RECETTE DE STEPHANE BURON



100g de foie gras cru non déveiné, 100g de bon jus de truffes, 200g + 100g de crème fleurette à 35%, 4 jaunes d'oeufs, 15g de liqueur de Baileys, 1 pomme granny, 50g de sucre en poudre et une pincée de fleur de sel.

Mixer au blender le foie gras avec le jus de truffes chaud. Ajouter 200g de crème chaude, mixer longuement, incorporer les jaunes d'oeufs donner un "pulse".

Passer au chinois fin, les veines et autres déchets seront ainsi éliminés. Assaisonner de sel et poivre. Verser dans les contenants choisis et cuire sans dépasser 90° pendant environ 20mn. Vérifier le bon degré de cuisson qui peut varier en fonction de la taille des plats.

Laisser refroidir à T° ambiante.

Au moment de servir monter le reste de crème en chantilly et ajouter à la fin le Baileys, saler.

Détailler un quartier de pomme non pelé en fine julienne. Poudrer les crèmes de sucre, caraméliser au chalumeau. Décorer d'une petite quenelle de chantilly, et d'un peu de julienne de pomme verte.