



Crème brûlée foie gras olives

Ingrédients pour 6 petits ramequins

- 100 g de foie gras cru ou mi-cuit
- 20 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 12 olives noires dénoyautées
- poivre du moulin
- sel

Préchauffer le four T3/4 ou 100°

Couper le foie gras en dés.

Mettre dans le bol du mixer, le lait, les jaunes d'œufs, les dés de foie gras et mixer pour obtenir une crème mousseuse.

Poivrer et saler si utile. Répartir cette crème dans les ramequins.

Couper les olives en fines lanières et les répartir dans chaque crème.

Disposer les ramequins dans un plat à four contenant de l'eau.

Enfourner pour environ 30 minutes. Vérifier la cuisson. Attention la préparation ne doit pas bouillir !!

Servir chaud

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>