

CREME BRULEE AU FOIE GRAS

Ingrédients pour environ 18 petites verrines :

- 180 g de foie gras cuit
- 20 cl de crème liquide
- un peu de cassonade
- un peu de mélange 4 épices (cannelle, girofle, muscade, poivre)

Coupez le bloc de foie en gros morceaux et mixez-le jusqu'à obtention d'une purée bien lisse. (Au thermomix, cela convient très bien !!!). Si le résultat n'est pas assez lisse, passez votre foie à la passoire fine.

Faites bouillir la crème liquide puis laissez-la tiédir un petit peu. Ajoutez-la au foie gras jusqu'à obtenir une crème homogène sans morceaux. Salez et poivrez.

Versez la crème au foie gras dans des petits ramequins de types mise en bouche.

Mettre au four à 120° pour environ 10 mn. Laissez-les ensuite à l'air libre, avant de les placer au réfrigérateur si vous ne les consommez pas tout de suite.

Au moment de servir, les saupoudrez d'un peu de cassonade et d'une pincée de 4 épices. Les brûlez en les plaçant au four sous le grill à puissance maxi (ou alors avec un petit chalumeau de cuisine).

Laissez-les crèmes reposer quelques instants pour que leur surface durcisse et devienne bien croquante.

Servez-les avec de fines mouillettes de pain d'épices grillées.