

CREME BRULEE AU FOIE GRAS



Ingrédients pour 6 petites verrines :

- 50grs de foie gras cuit
- 10cl de crème liquide
- 1 jaune d'oeuf
- sel, poivre, 2 pincées de 4 épices
- cassonade pour caraméliser

Préparation :

- Mixer le foie gras jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux.
- Faire chauffer la crème et y ajouter le foie gras hors du feu. Ajouter le jaune d'oeuf.
- Verser dans de petits ramequins et enfourner au bain-marie à 160° pendant environ 20 minutes.
- Mettre au frigo au moins 2 ou 3 heures, plus si vous pouvez.
- Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et caraméliser avec un chalumeau.