

Mini Crèmes Brûlées au Foie Gras



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour 20 ramequins -
- 100 grammes de foie gras cuit
- 3 jaunes d'oeufs
- 150 millilitres de lait
- 150 millilitres de crème liquide
- Sel & Poivre
- Cassonade

Go !

- * Préchauffer le four, thermostat 4.
- * Mixer les jaunes d'œufs avec le foie gras coupés en dés.
- * Ajouter progressivement le lait, puis la crème liquide. Saler et poivrer.
- * Verser la préparation dans de petits ramequins, que vous placerez dans un grand plat rempli à moitié d'eau afin de les faire cuire au bain marie.
- * Enfourner 45 minutes, thermostat 4.
- * Laisser les crèmes refroidir puis les placer au réfrigérateur 6 à 8 heures (le mieux étant de les préparer la veille).
- * Saupoudrer de cassonade, puis placer au four pour les caraméliser (quelques minutes, thermostat 7/8), ou plus simplement, utiliser un chalumeau.

A servir recouvertes d'une fine couche de confiture de figes...