

Crème brûlée au foie gras et sa sauce pomme verte selon Anne-Sophie Pic

La Fournaise aux fourneaux
fournaisaufour.canalblog.com

Une recette festive d'une grande cheffe française. J'ai accommodé l'espuma à ma « sauce »...

Moi c'est aussi une des recettes de ma « Ronde de foie gras » pour Noël !
Peut s'accompagner aussi d'une tranche de pain d'épices.

Ingrédients (12 moules) :

- * 100g de foie gras frais (ou mi-cuit)
- * 4 œufs
- * 40g de crème fraîche
- * 10cl de lait 1/2 écrémé
- * sel et poivre
- * un peu de sucre roux

- * 20cl de crème liquide entière
- * 2 pommes vertes (type Granny Smith)
- * jus de citron (facultatif)
- * muscade ou cannelle (facultatif)



Préparation :

Préchauffer le four à 100°C en **chaleur tournante**.

Dans un Blender, mettre le foie gras en morceau avec la crème, le lait et les œufs entiers.

Saler un peu, poivrer plus (et les épices).

Bien mixer.

Gouter et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Verser au 3/4 dans des petits moules de 8cm de diamètre.

Enfourner et laisser cuire de 40 à 50 minutes à 100°C.

C'est cuit quand la crème tremblote un peu.

Laisser refroidir et mettre au frigo quelques heures (ou toute la nuit si vous préparer la crème la veille).

Dans le Blender, mettre la crème.

Peler, épépiner et couper les pommes.

Les mettre au fur et à mesure dans la crème.

Bien mixer finement.

Faire macérer au moins 1 heure au frigo dans un saladier filmé.

Au dernier moment, monter légèrement la crème aux pommes avec un batteur électrique.

Passer au four à 100°C les crèmes quelques minutes pour qu'elles tiédissent.

A la sortie du four, saupoudrer-les d'une épaisseur de cassonade.

Bien caraméliser au chalumeau (ou en passant au grill quelques minutes).

Pour servir, mettre une touche de sauce de pomme sur la crème brûlée et déguster.

Pour la touche déco, on peut ajouter une tranche de pomme verte (avec sa peau) plantée dans la sauce-chantilly.

On peut accompagner cette crème brûlée d'une tranche de pain d'épices.

Astuces :

Pour garder la tranche de pomme déco bien blanche utiliser du jus de citron.

Ne pas hésiter à bien caraméliser le dessus de la crème brûlée !

Attention, la 1^{ère} bouchée est surprenante et certains invités peuvent ne pas aimer. Mais si on continue à goûter cette crème, on s'aperçoit des différentes saveurs et c'est très agréable au final...

Si vous en avez fait trop, congeler-les ! Pour la décongélation, laisser-les 1h au frigo avant de les passer au four pour les réchauffer...

👉 A tester pour la sauce pomme : faire une chantilly toute simple avec la crème et ajouter dedans ensuite les pommes mixées (dont on peut garder la peau pour donner de la couleur). Ce serait plus « croquant » mais cela aurait plus de goût !