INGREDIENTS :

- 40 cl de Crème fraîche à 30 à 35 % de matières grasses,
- Sel,
- Poivre,
- 4 jaunes d'oeufs,
- Cassonade.

PREPARATION :

- Mixer le foie gras et mélanger progressivement avec la moitié de la crème fraîche.
- Clarifier les oeufs (séparer les jaunes des blancs), ajouter la moitié de la crème en fouettant,
- Saler, poivrer,
- Incorporer ensuite l'appareil avec le foie gras,
- Passer le tout au mixeur pour que le mélange soit bien lisse
- Remplir les petites coupelles
- Cuire dans un four à 100°C pendant environ 20 à 30 minutes, (en fonction de votre four et de la dimension de vos coupelles).
- Réserver au froid pendant au minimum 2 heures
- Puis mettre un peu de sucre roux sur la surface et brûler à l'aide d'un chalumeau ou du kit Cookal

Décorer avec un dé de foie gras.

L'oasis des lônes
http://oasisdeslones.canalblog.com