

La crème brûlée au foie gras

Les ingrédients pour 6 personnes :

240 g de foie gras de canard cru
5 jaunes d'oeufs
5 dl de crème fraîche liquide
sel et poivre
Vergeoise blonde
Fleur de sel
Pain d'épices

Faire bouillir la crème fraîche et ajouter le foie gras en morceaux .
Laisser infuser 3 à 4 mn et mixer. Ajouter les jaunes , assaisonner et mixer à nouveau.

Verser dans des ramequins individuels sur 1 cm d'épaisseur environ et mettre au milieu du four à 95 ° pendant 1 h environ. La cuisson dépend de votre four. Je ne mets pas de B.M. puisque le four n'est qu'à 95°.
Sortir les ramequins , laisser refroidir et mettre au frais.

Quelques heures après saupoudrer très légèrement de vergeoise blonde et parsemer de fleur de sel. Caraméliser au chalumeau . Si vous n'avez pas de chalumeau de cuisine mettre au four et au B.M. sous le grill. Faire toaster de fines tranches de pain d'épices et servir avec les crèmes.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>