

*Et si, vous aviez envie d'une brioche surprise à l'entrée d'un bon repas...*

Voici donc quelques infos en première lecture...

Il va vous falloir :

- autant de brioches que de convives, autant d'œufs très frais
- une cuillère à soupe de crème fraîche genre Dupont D'Isigny par brioche
- 30 gr de foie gras frais de canard en copeau par personne
- une pincée de noix de muscade par brioche
- Fleurs de sel de Guérande à votre goût
- Poivre de sichouan ou de Madagascar au moulin à votre goût également.

Procédons... préchauffer votre four à 200°

Creuser les brioches avec délicatesse profondément sans les percer.

Introduire la crème fraîche et quelques copeaux de foie gras avec la pincée de muscade, puis toujours avec délicatesse l'œuf ira reposer sur la crème, avec le reste du foie gras.

Le sel et la poivre vont clôturer cette préparation.

Mettre au four durant 15 à 20 minutes mais pas plus.

Dans L'assiette, en accompagnement, rien ne vous empêche de coucher quelques feuilles de mache

Avec une vinaigrette douce et quelques pignons légèrement torréfiés.

Ce plat n'est pas une histoire, elle naîtra ensuite en enregistrant les déclarations de vos invités....

*Se faire plaisir pendant les fêtes...*