

Crèmes brûlées au foie gras



-Shopping : pour 5 personnes

- 200 g de crème liquide entière
- 2 jaunes d'oeufs
- 100 g de foie gras cru dénervé
- sel, poivre, piment d'espelette + fleur de sel
- cassonade pour la caramélisation
- alcool : cognac ou armagnac (facultatif)

-In process :

- Préchauffer le four à 100°.
- Mixer la crème et le foie gras. Ajouter les jaunes et donner quelques impulsions.
- Passer le mélange dans un chinois (ou passoire avec un tamis fin) dans un pichet mesureur
- Assaisonner avec sel, poivre, piment d'espelette, et éventuellement un soupçon d'alcool.
- Verser dans des petits contenants, et faire chauffer pendant 30 min environ. La crème doit être prise mais légèrement tremblotante.
- Laisser refroidir à température ambiante, puis mettre au réfrigérateur quelques heures.
- Avant de servir, saupoudrer de sucre, puis caraméliser au chalumeau (à défaut, un passage très rapide sous le grill du four).

Le temps de cuisson varie selon la taille du plat choisi.

Derniers conseils : privilégier les petites tailles, et ne pas trop caraméliser le sucre !

