

Crèmes brûlées au foie gras

Pour 4 personnes

100g de foie gras cuit

200g de crème liquide entière

23 jaunes d'œuf

Le zeste râpé d'1 orange

2 pincées de baies de poivre de penja

Sel

Cassonade

Préchauffez le four à 100°C.

Emiettez le foie gras dans une casserole, versez la crème puis faites chauffer à feu moyen sans cesser de remuez jusqu'à ce que le foie gras soit dissout. Coupez le feu, ajoutez les jaunes d'œufs, le zeste râpé et le poivre moulu ou écrasé. Mixez au mixer plongeant pour lisser la crème puis versez-la dans les moules et enfournez à 100°C pendant 45 minutes, le centre doit être légèrement tremblotant. Réservez au frais pour la nuit.

Au moment de servir saupoudrez les crèmes de cassonade puis faites caramélisez au chalumeau (ou sous le grill du four).