

Crème brûlée au foie gras



Pour : 2 personnes

Ingrédients pour Crème brûlée au foie gras :

- 100 g de foie gras frais (cru)
- 2 jaunes d'œufs
- 10 cl de lait
- 100 g de crème fleurette
- cassonade
- truffe noire
- sel
- poivre
- piment d'Espelette

Phases techniques de la recette :



1 Pour réaliser cette recette de crème brûlée au foie gras, commencer par préparer tous les ingrédients.

2 Prélever 1 ou 2 tranches fines de foie gras par personne dans le bloc entier. Réserver au frais.

3 Couper le foie gras cru en morceaux dans un cul de poule. Ajouter la crème fleurette...



4...puis le lait...

5...et enfin les jaunes d'œufs.

6 Assaisonner de sel, poivre et :piment d'Espelette.



7 Mixer avec un mixeur plongeant...

8...pour obtenir un appareil homogène.

9 A ce stade, ajouter quelques pelures de truffe noire.



10 Bien mélanger.

11 Disposer une tranche de foie gras au fond du plat à crème brûlée.

12 Verser dessus la préparation au foie gras précédemment réalisée.



13 Enfourner à four préchauffé à 100°C et cuire 30 minutes. Bien respecter cette température !
Vous pouvez vous aider pour cela d'un thermomètre à four.

14 Au terme de la cuisson, sortir les plats du four et laisser refroidir. Réserver au frais jusqu'au moment du service. Jusqu'à ce stade, cette recette peut se faire bien à l'avance, voir même la veille.

15 Au moment de servir, saupoudrer la surface des crèmes avec de la cassonade.



16 La répartir en une fine couche sur toute la surface de la crème.

17 Caraméliser sous le grill, à l'aide d'un fer à caraméliser ou d'un chalumeau.