

Crème brûlée au foie gras de canard



Recette notée ★★★★★ 4/5 - proposée par Joëlle Étiquettes Sans gluten



Personnes

8

Niveau moyen

Coût moyen

Ingrédients

- ☐ 200 g de foie gras frais
- ☐ 1 dl de crème entière
- ☐ 1/4 dl de lait
- ☐ 2 Jaunes d'oeufs
- ☐ Poivre
- ☐ Sel
- ☐ Sucre
- ☐ Sucre blanc mélangé aux 4 ou 5 épices chinoises

Préparation

TEMPS TOTAL : 35 MIN



15 min

Cuisson : 20 min

- 1) 1) Chauffer le lait et la crème.
- 2) 2) Blanchir les jaunes d'oeufs avec 10 g de sucre jusqu'à consistance mousseuse.
- 3) 3) Verser le mélange lait-crème bouillant sur les jaunes, bien mélanger puis ajouter le foie gras coupé en cubes. Réduire au mixer.
- 4) 4) Filtrer à l'aide d'une passoire et assaisonner de sel et poivre (bien poivrer). Verser la préparation dans de petits moules (mini ravier).
- 5) 5) Cuire 20 à 25 mn au bain-marie, dans un four à 90°C .
- 6) 6) Laisser refroidir et mettre au frais.
- 7) Finitions :
- 8) Juste avant de servir, saupoudrer de sucre aux épices et caraméliser au chalumeau. Attention car le moule chauffe (attendre encore 2-3 mn).

Note de l'auteur

Il faut que la crème soit froide et le sucre bien caramélisé. Il est difficile de réussir cette préparation avec le grill du four car le tout réchauffe. On trouve de petits chalumeaux au rayon bricolage à bon prix. NDLR : Une recette de Noel parfaite pour réussir votre foie gras.

J'ajoute mon grain de sel