

Crème brûlée au foie gras facile



★★★★★ 4/5 2 votes



par CuisineAZ.com

Recette réalisée par Stella Layen, chef du restaurant La Maison Kammerzell à Strasbourg.



4 Personne(s)



20 min



20 min



2 h



20,76



Facile

INGRÉDIENTS

4 tranches de pain d'épice (sans sucre sur le dessus)

140 g de foie gras mi-cuit

3 jaunes d'œufs

6 cl de lait

6 cl de crème liquide

sucres cassonade

sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four th.3/4 (95°C) .

ÉTAPE 2

Préparez les crèmes :

ÉTAPE 3

Coupez le foie gras en dés.

ÉTAPE 4

Mixez le foie gras avec le lait, la crème et les jaunes d'œufs. Salez et poivrez.

ÉTAPE 5

Passez ensuite le mélange au chinois.

ÉTAPE 6

Répartissez la crème dans les ramequins et enfournez-les.

ÉTAPE 7

Vérifiez la cuisson au bout de 20 min. Les crèmes sont cuites lorsqu'elles sont légèrement « tremblotantes » mais bien prises.

ÉTAPE 8

Servez la crème brûlée accompagnée de ses mouillettes.

ÉTAPE 9

Préparez l'assiette :

ÉTAPE 10

Coupez chaque tranche de pain d'épices en 4 lamelles et passer-les légèrement au grille-pain.

ÉTAPE 11

Avant de servir, saupoudrez les ramequins de cassonade et faites-les caraméliser au chalumeau ou sous le gril très chaud juste le temps de les brunir.

ÉTAPE 12

Avant de servir, saupoudrez les ramequins de cassonade et faites-les caraméliser au chalumeau ou sous le gril très chaud juste le temps de les brunir.

© cuisineaz.com