



CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS

Pour 4 personnes

- 200 g Foie gras frais cru
- 4 Jaunes d'œuf
- 2 dl Lait
- 2 dl Crème fraîche
- 1 c.à.c Cassonade
- Estragon, ciboulette, sel, poivre
- 2 cl Cognac

Recette :

1. Mixer le foie gras.
2. Ajouter les jaunes d'œufs, la crème fraîche et le lait. Doser l'assaisonnement avec les herbes, le sel et le poivre.
3. Mixer à nouveau afin d'obtenir un appareil homogène.
4. Verser les 4 portions dans des petits plats à crème brûlée.
5. Cuire une ½ heure au four préchauffé à 100 ° C.
6. Au terme de la cuisson, laisser refroidir au réfrigérateur.
7. Au moment de servir, poudrer légèrement avec la cassonade et brûler avec un petit brûleur à gaz.

Février 2009 Frank Haller