

Petite Crème Brûlée de Foie Gras de Canard aux Éclats de Pistaches

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 min

Ingrédients:

- FOIE GRAS DE CANARD	110g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- LAIT	10 cl
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- PISTACHES	10-15g
- CASSONADE BLANCHE	6 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Sortez tous les ingrédients à température ambiante 1 heure avant le début des manipulations.
- Allumez le four à 120°C.
- Coupez le foie gras en dés et faites-le chauffer doucement au micro-onde pendant 30 secondes.
- Ecrasez-le avec le lait, la crème, les jaunes d'œufs, sel et poivre.
- Passez le mélange au tamis et ensuite répartissez dans des petits ramequins préalablement rincés à l'eau froide.
- Faites cuire au four pendant 12-15 minutes. La crème doit rester tremblotante.
- Concassez les pistaches et répartissez-les sur les crèmes.
- Laissez refroidir puis placez-les au frigo au moins 2 heures.
- Au moment de servir, répartissez la cassonade sur la crème et caramélisez au chalumeau.

