

Crème Brûlée de Foie Gras aux Fruits Secs

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- FOIE GRAS DE CANARD	200g (ou d'oie)
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- LAIT	12 cl
- CRÈME FRAICHE	12 cl
- CASSONADE BLANCHE	6 c à café
- POIVRE	mélange de 3 poivres
- SEL	
- NOISETTE(S)	un peu
- AMANDES ENTIÈRES	un peu
- PISTACHES	un peu
- PIGNONS DE PIN	un peu

Recette:

- Sortez tous les ingrédients à température ambiante 1 heure avant le début des manipulations.
- Allumez le four à 90°C.
- Coupez le foie gras en dés, écrasez-le avec le lait, la crème, les jaunes d'œufs, une pincée de mélange aux 3 poivres et du sel.
- Passez le mélange au tamis et ensuite répartissez dans des ramequins préalablement rincés à l'eau froide.
- Faites cuire au bain marie pendant 1 heure 10 minutes (vérifiez quand même à 45 et 60 minutes). La crème doit rester tremblotante.
- Laissez refroidir puis placez-les au frigo au moins 2 heures.
- Hachez le mélange de noisettes, amandes, pistaches et pignons de pin.
- Au moment de servir, répartissez la cassonade et les fruits secs hachés sur la crème et caramélisez au chalumeau.

