IDÉES RECETTES

La crème brûlée de foie gras à la florence

Personnes

Ingrédients

- 50 g de foie gras cru
- 1 jaune d'oeuf
- 5 cl de lait
- set et poivre
- sucre roux cassonade

Préparation

1. Mixer le foie gras, ajouter le jaune d'oeuf, la crème fraîche et le lait.
2. Assaisonner.
3. Mixer à nouveau pour obtenir une préparation lisse. Attention à ne pas trop mixer (quelques secondes suffisent).
4. Verser au four à 150° jusqu'a ce que les crèmes dorent légèrement.
5. Mettre au réfrigérateur.
6. Au moment de déguster, napper les crèmes de sucre cassonade et caraméliser-les (au chalumeau ou sous le grill du four).
7. Afin d'obtenir une belle couche craquante de caramel.
8. Déguster de suite