ELDORATV

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS

Ingrédients
(Pour 4 personnes)

- 100 g de foie gras de canard
- 4 jaunes d'oeuf
- 10 cl de crème épaisse
- 10 cl de lait
- Porto
- Armagnac
- Cassonade
- Sel, poivre

Préparation:

Battre les 4 jaune d'oeufs avec un soupçon de lait.

Découper le foie gras en petits morceaux et l'écraser dans un bol à l'aide d'une fourchette.

Ajouter les oeufs, saler, poivrer et bien mélanger afin de dissoudre le foie gras.

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et le lait. Verser le mélange chaud sur le foie gras et bien mélanger.

Passer le mélange au chinois afin d'ôter les morceaux. Verser une larme de Porto et une d'Armagnac et mélanger.

Verser le tout dans le fond de quatre assiettes et faire cuire 10 minutes à 180°C.

Saupoudrer de sucre roux et faire caraméliser à l'aide d un chalumeau de cuisine.

Servir avec quelques bâtonnets de pain d épice et des feuilles de shiso.