

CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS

équilibrée



INGRÉDIENTS : 2 PERSONNES

- 160 g de foie gras cru
- 3 œufs
- 160 ml de crème liquide entière
- 160 ml de lait entier
- 1 CAS de cassonade
- 1 pincée de fleur de sel
- Poivre

MATÉRIEL

Bol, fourchette/couteaux, planche à découper, casserole, fouets, ramequins, chalumeau

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 1 personne

Protéines	Lipides	Glucides	Kcal
30	60	31	716

RECETTE – FACILE 15MIN

- **Couper** le foie gras en cubes, la veille
- **Verser** la crème et le lait dans une casserole et **porter à ébullition** / **Retirer** du feu et **ajouter** les cubes de foie gras
- **Saler et poivrer** / **Mixer** jusqu'à l'obtention d'une crème homogène / **Laisser refroidir**
- **Préchauffer** le four à 100°C / **Fouetter** les jaunes d'œufs / **Verser** la préparation refroidie / **Remuer**
- **Répartissez** la crème dans 2 petits ramequins / **Placer** les dans un grand plat au four creux / **Verser** un fond d'eau chaud dans le plat / **Enfourner** 40 min
- **Sortie de four**, laisser refroidir et laisser une nuit au frigo
- Au moment de servir, **soupoudrer** de cassonade et faire **caraméliser au chalumeau** / **Parsemer** de fleur de sel