



CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS

Ingrédients pour 6 personnes

- 300 gr de foie gras cru
- 100 gr de lait entier
- 100 gr de crème liquide
- 2 jaunes d'œuf
- 20 gr de pain d'épice
- 20 gr de cassonade



Progression

Mettre le lait et la crème à chauffer à 90°C.

Hors du feu, ajouter le foie gras de canard cru en morceaux pour les faire fondre et lier à la crème. Mixer le tout.

A part, battre les jaunes d'œufs et les ajouter au foie gras, rectifier l'assaisonnement.

Couper le pain d'épices en petits cubes.

Mette les cubes de pain d'épices dans des verrines, puis la préparation de foie gras.

Cuire au bain-marie à 85°C. pendant 15 minutes environ.

Laisser refroidir à température ambiante.

Dressage

Mettre un peu de x-cassonade sur les crèmes brûlées et faire caraméliser.



Chef Philippe GENELETTI
Beef & Club
Chanteloup en Brie (77)