

Entrée chaude

Crème brûlée au foie gras

Porter la crème fraîche liquide à ébullition et y ajouter les morceaux de foie gras.

Laisser fondre le foie gras. S'il reste des morceaux mixer le mélange.

Verser ce mélange sur les jaunes d'œuf battus.

Assaisonner le mélange à votre convenance.

Verser dans les verrines et mettre au four 50 min, à 110°C.

Vous pouvez proposer ces petites verrines en apéritif ou en entrée. Pour les faire en entrée ne pas hésiter à doubler les quantités.

Ingrédients 6 petites verrines

- 150 gr crème fraîche liquide
- 3 jaunes d'œuf
- Du sel, du poivre
- Environ 80 gr de foie gras

Cuisson

- 110 °C
- 50 min