

Crème brûlée de foie gras.



Température : 90°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de foie gras frais
40 gr de crème liquide
10 gr de lait
2 œufs
Sel
Poivre
Film étirable

Préchauffez le four à 90°C, 100% d'humidité.

- Détaillez le foie gras en petits dés.
- Dans un récipient, mélangez tous les ingrédients de l'appareil au foie gras et mixez.
- Passez ensuite au chinois et rectifiez l'assaisonnement.
- Moulez dans des petits ramequins et recouvrez de film étirable.
- Faites cuire au four vapeur à 90°C, 100% d'humidité pendant 15 min. Laissez bien refroidir.