

Crème brûlée au foie gras et aux figues

Proportions/Ingrédients : (Pour 4 personnes)

- 4 figues sèches moelleuses
- 5 cl de porto rouge
- 200g de foie gras de canard
- 2 jaunes d'œufs
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche liquide
- sel, poivre, noix de muscade râpée
- 4 tranches de pain d'épice rassies
- sucre cassonade

Technique de préparation :

- 1) Réhydrater les figues en dés dans le porto durant 2 heures
- 2) Mixer les figues et étaler au fond dans le porto des ramequins puis réserver
- 3) Couper et mixer le foie gras avec les jaunes, le lait, la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade
- 4) Verser dans les ramequins Poser les ramequins dans une plaque à rôtir. Remplir à moitié d'eau chaude
- 5) Mettre le tout au four 150°C durant 30Min. (les crèmes doivent être juste prise et la surface encore légèrement tremblotante)
- 6) Eteindre le four laisser refroidir puis placer au frais au moins 8 heures
- 7) Toaster les tranches de pain d'épice
- 8) Saupoudrer les crèmes avec le cassonade et caraméliser avec le chalumeau ou sous le grill du four
- 9) Dresser sur une assiette les crèmes et décorer avec le pain d'épice. Servir et bon appétit.

Ustensiles :

- 1 planche à découper
- 1 couteau d'office
- 2 cul de poule
- 1 mixeur
- 1 bol
- 1 verre doseur
- 1 balance et ses masses
- 4 ramequins
- 1 plaque à rôtir
- 2 gants
- 1 plaque de pâtisserie
- 1 chalumeau (ou grill de four)
- 4 assiettes plates