



## Crème Brûlée au Foie Gras



Suggestion de présentation

pour 10 personnes: (mise en bouche)

125 g de foie gras cru de canard

160 g de crème liquide

2 jaunes d'oeufs

sel & poivre

Passer au mixer le foie gras cru déveiné avec la crème, ajouter les jaunes et assaisonner. Emplir d'un quart les verrines à l'aide d'un chinois-piston ou de mini-moules à crème brûlée, cuire au four et au bain-marie à 100°C pendant 12 à 15 mn.

Facultatif, ajouter sur la crème une compote de figes fraîches et des copeaux d'une feuille de brick passée au four.

