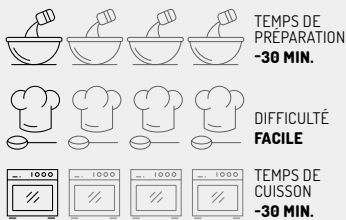


CRÈMES BRÛLÉES AU FOIE GRAS



INGRÉDIENTS



x 3

Pour 3 personnes

- 1 jaunes d'œuf
- 10 cl crème fleurette (~ 100g)
- 35 g foie gras cuit
- ½ c. à café fleur de sel
- ½ c. à café clous de girofle en poudre
- pour caraméliser -
- 2 sachets sucre vanillé



Commencez par verser la crème dans une petite casserole. Ajoutez les clous de girofle moulus et faites chauffer. Ajoutez le foie gras coupé en petits cubes et laissez fondre dans la crème chaude, tout en remuant.

Retirez la casserole du feu, puis ajoutez le jaune d'œuf et la fleur de sel. Mélangez bien. Préchauffez le four à 180°C.

À l'aide d'une petite passoire, filtrez la préparation pour retirer les petits morceaux qu'il reste et versez dans les ramequins (*pour la crème brûlée c'est toujours mieux d'avoir une fine épaisseur donc si vous avez le choix il vaut mieux des ramequins plus grands et moins remplis* 😊 - pour vous aider, le fond de mes coupelles mesure 8x8 cm)

Placez vos ramequins dans un grand (ou plusieurs petits) plat(s) à four avec bords hauts et posez-les sur la grille du four. Venez délicatement verser de l'eau dans le plat, autour des coupelles. L'eau doit arriver aux 2/3 de la hauteur des coupelles. Vous pouvez alors refermer la porte du four et lancez la cuisson à 180°C pendant 17 minutes.

À la sonnerie du four, les crèmes doivent être bien dorées, légèrement "gonflées" (*pas de panique, ça retombe très vite à la sortie du four*) et la crème doit être encore légèrement tremblante en retirant le plat du four.

Laissez refroidir complètement et conserver au frigo jusqu'au moment de servir.

Les crèmes peuvent se garder plusieurs jours au frigo (*Attention, si vous mettez une crème qui a été caramélisée au frigo, le sucre va prendre l'humidité ambiante et il va fondre. Vous devrez alors les caraméliser à nouveau si pour avoir la petite couche croustillante sur le dessus*)

CARAMÉLISATION (JUSTE AVANT DE SERVIR)

Sortez les crèmes du frigo. Saupoudrez le dessus avec le sucre vanillé.

Caramélisez au chalumeau jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Attention, la coupelle est très chaude ! Attendez 2 à 3 minutes que ça refroidisse au toucher et servez 😊

Si vous n'avez pas de chalumeau, passez les crèmes sous le grill du four en faisant attention que ça ne brûle pas - *Mais c'est moins bon comme ça parce qu'on fait recuire la crème en la repassant au four ce qui la rend liquide au centre et on perd le côté croustillant et la crème qui "craque" sous la cuillère à la dégustation* -

