



DOMAINE DU
bois joly



la recette de notre chef

Crème brûlée au foie gras

Nombre de convives : 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes et 30 minutes à 1 journée de repos au frigo.

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

100 g de foie gras mi- cuit

50 ml de crème

50 ml de lait

2 jaunes d'œufs

- mettre dans un bol la crème, le lait, les œufs puis le foie gras ajouter un peu de sel , poivre et de muscade .Mettre 1minute au micro-onde .Puis mixer l'appareil environ 1 minute.
 - Verser le tout dans les ramequins. La texture doit être onctueuse et lisse.
 - Déposer les petits ramequins dans un plat creux pouvant aller au four
 - Cuire au four à 120°, environ 30 minutes. - Laisser refroidir et réserver au frigo au moins 2 heures
 - Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade et caraméliser à la flamme du chalumeau.
- .On peut y ajouter quelques éclats de noisette.
Avec cette sublime entrée : ambre tiendra dignement son rang.

