

Crème brûlée foie gras, poivre vert et safran:

Préparation :

La veille, ajoutez le safran dans la crème pour le faire infuser.

Le jour même, préchauffez le four à 90°C

- 1) Mélangez la cassonade, la fleur de sel et le poivre vert. Réservez pour la décoration finale.
- 2) Mixez le foie gras avec la crème infusée au safran.
- 3) Fouettez les jaunes d'œufs. Versez-les sur la crème et le foie gras en ajoutant une pincée de fleur de sel et un peu de poivre vert. Mixez le tout.
- 4) Filtrez la préparation au chinois. Répartissez-la dans les ramequins sur environ 2cm d'épaisseur. Enfournez à 90°C pendant 30min.
- 4) Laissez refroidir, gardez au frais pendant au moins 2h. Saupoudrez du mélange préalablement réservé et brûlez au chalumeau avant de servir.

Ingrédients (4 pers.)

400g de foie gras cuit
8 jaunes d'œufs
80cl crème liquide
1 CS de cassonade
Fleur de sel, Poivre Vert
16 filaments de safran

