



Petites crèmes brûlées de foie gras

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Parfait pour une mise en bouche pour vos repas de fêtes.

Ingrédients:

- 100g de foie gras cru
- 100g de crème liquide
- 80g de lait demi-écrémé
- 3 jaunes d'œufs
- 2 pincées de gingembre en poudre
- sel fin et poivre du moulin
- 20g de sucre en poudre



Recette pour: 4 personnes

Réalisation:

Préchauffer le four à 110°C. Dénerver le foie gras et couper en petits dés. Mettre dans un saladier les jaunes d'œufs et verser les dés de foie gras. Bien fouetter et assaisonner de sel fin. Ajouter le lait et le gingembre en poudre. Mélanger puis terminer la préparation avec la crème liquide. Remplir les ramequins et enfourner pendant 40 minutes en fonction de la taille des ramequins.

Laisser refroidir pendant 2 heures au réfrigérateur avant dégustation. Au moment de les consommer, réaliser un petit caramel, le verser sur un marbre ou une plaque de cuisson et laisser durcir. Une fois le caramel refroidi, le casser en petits morceaux et disposer sur les crèmes brûlées. Il est préférable de mettre le caramel sur les crèmes brûlées au moment de servir à vos invités.

