

# Recettes de cuisine amuse-bouche français

## Crème brûlée au foie gras

### Ingrédients pour une 10 ramequins de type mise-en-bouche

- 100 gr de foie gras cuit ou mi-cuit
- 10 cl de crème fraîche fluide
- Sucre roux en poudre ou cassonade
- Mélange 4 épices (cannelle, girofle, muscade, poivre)

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

Couper le foie gras en morceaux.

Verser le foie gras dans le bol du mixeur.

Mixer jusqu'à obtenir une purée bien lisse.

Verser la crème liquide dans une casserole.

Porter la crème à ébullition et laisser tiédir un peu.

Ajouter la crème de foie gras.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème sans morceaux.

Saler et poivrer.

Verser cette crème dans de petits ramequins allant au four.

Préchauffer le four à 110°.

Enfourner les ramequins pour 5 à 10 mn.

Laisser les crèmes refroidir à l'air libre avant de les placer au réfrigérateur jusqu'à leurs consommations.

Au moment de les servir, saupoudrer la surface des crèmes de cassonade et d'un peu de 4 épices.

Brûler les crèmes à l'aide d'un chalumeau pour faire fondre le sucre.

Laisser refroidir quelques instants avant de servir pour que leur surface durcisse et devienne croquante.