

Les Recettes De François-Xavier Bouvet



Ingrédients

FOIE GRAS CRU	250GR
LAIT	125GR
CRÈME FLEURETTE	125GR
ŒUFS ENTIERS	3PCS
SEL	7GR
POIVRE	1GR
PORTO BLANC	15GR

Déroulement des Recettes

Crème brûlée au foie gras

Casser les œufs, mélanger avec le sel et le poivre.

Faire chauffer le lait, la crème, le porto blanc jusqu'à ébullition.

Verser le lait sur les œufs et mélanger puis verser sur le foie gras et mixer au blinder.

Cuire à 100°C au bain marie au four pendant 25 à 35 min suivant la grosseur de vos récipients.

Au moment de servir, saupoudrez de sucre le dessus de la crème brûlée et brûler au chalumeau.

