



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- **Préchauffer** votre four à 100°C.
- Dans un récipient, **verser** d'abord la crème fraîche puis le lait et enfin y **ajouter** les jaunes d'œufs, le sel et le poivre.
- **Découper** le foie gras en gros morceaux et les **ajouter** à la préparation. **Mixer** le tout jusqu'à **obtenir** une belle pâte crémeuse.
- **Verser** la crème dans des ramequins allant au four. Les **mettre** au four 20 minutes.
- A la sortie du four, **saupoudrer** chaque ramequin de la cassonade. **Brûler** le dessus de votre crème afin de faire **caraméliser** le sucre avec un brûleur. Si vous ne possédez pas de brûleur, **placer** les ramequins quelques instants dans votre four en position grill et les **laisser** jusqu'à ce que la surface devienne croquante.



INGRÉDIENTS

- 100 g de foie gras de canard
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 10 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- Sel, poivre



10 min



20 min



2/5