

Verrines de flan au foie gras sur confit d'oignon

Préparation : 5 mn

Cuisson 45 mn

Les ingrédients pour 6 verrines de 11 cl :

1 oeuf

12,5 cl de crème liquide

125 g de foie gras mi-cuit

Sel et poivre du moulin

Du confit d'oignon

Velours de balsamique

Mixer l'oeuf avec le foie gras et la crème liquide. Assaisonner. Dans les verrines mettre un peu de confit d'oignons et répartir la préparation au foie gras. Mettre à cuire au bain-marie dans le four préchauffé à 125° pendant 45 mn environ (à adapter en fonction du four). Sortir du four et laisser refroidir. Garder au frais jusqu'au service. Au moment du service mettre un peu de velours de balsamique sur le dessus.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>