



CREME DE FOIE GRAS AU CAMEL DE BALSAMIQUE TOMATE



Pour 12 petits plats :

80 g de foie gras cru
12,5 cl de lait frais
12,5 cl de crème liquide
2 œufs entiers
20 g de sucre
Sel et poivre
5 cl de vinaigre balsamique
5 cl de vinaigre de tomate (ou de xérès)

Préchauffer le four à 90°.

Mixer ensemble le lait, la crème, le foie gras (dénervé et débarrassé de sa petite peau) coupé en petit morceaux, le sucre et les œufs jusqu'à ce que vous ayez un crème très lisse. Saler et poivrer légèrement.

Verser dans vos petits plats (au maximum jusqu'à 1 cm ½ de hauteur) et enfourner pour 35 mn environ. La crème est prise mais légèrement tremblotante. Sortir du four et mettre au réfrigérateur dès qu'elle est froide.

Pour le « caramel », porter les 2 vinaigres à ébullition, les laisser réduire pour qu'il soient comme un sirop un peu épais et verser ce sirop sur vos crèmes au moment de servir.

C'est simple, c'est bon et c'est joli...

Je vous souhaite un bon dimanche et je retrouve vos pages dès ce soir...