



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Mà devise : Vite, beau et bon !*



## Crème brûlée au foie gras et espuma de pommes vertes

Voici une entrée festive mais très facile à préparer. De plus cette entrée peut se préparer à l'avance. Il n'est pas nécessaire de cuire cette crème brûlée au bain-marie car la température du four n'excède pas 95°C.



### INGREDIENTS : 6 personnes :

#### Crème brûlée

250 g de foie gras cru  
5 jaunes d'œufs  
500 ml de crème fraîche liquide  
sel et poivre  
Cassonade  
Epices pour pain d'épices

#### Espuma

150 g de crème fraîche liquide  
2 pommes Granny.

### PREPARATION :

Eplucher les pommes et les couper en petits morceaux. Mettre dans le blender avec les 150 g de crème et mixer finement.

Passer au chinois et verser dans le siphon. Mettre 2 cartouches de gaz, secouer pendant 15 secondes et réserver au frigo en position horizontale.

Faire bouillir la crème fraîche et ajouter le foie gras en morceaux. Laisser infuser pendant 5 minutes et mixer. Ajouter les jaunes, assaisonner et mixer à nouveau. Répartir la préparation dans des ramequins individuels enfourner à 95°C pendant 1h15 environ.

Sortir les ramequins, laisser refroidir et mettre au frais.

Avant de servir, saupoudrer chaque ramequin d'un peu de cassonade et d'une pincée d'épices pour pain d'épices. Caraméliser au chalumeau ou sous le grill. Déposer une quenelle d'espuma sur chaque ramequin et servir aussitôt.

## Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>