

Crème brûlée au foie gras et fruits secs

4 pers | 30 mn | 8 h

Les **ingrédients**

- Foie gras de canard mi-cuit : 200g
- 6 figues sèches
- 30 g de raisins secs blonds
- 4 jaunes d'œufs
- 20 cl de crème liquide
- 20 cl de lait
- 2 c. à s. de cassonade
- 2 pincées de muscade
- 8 tranches de pain d'épices

La **recette**

Etape 1

Préchauffez le four à 180 °C (Th. 6)

Etape 2

Couper les figues et les raisins en petits morceaux puis les mixer. Les déposer dans le fond de 4 ramequins.

Etape 3

Couper le foie gras en morceaux.

Etape 4

Dans un mixeur, ajouter le foie gras coupé, les jaunes d'œufs, le lait et la crème. Saler, poivrer et ajouter deux pincées de muscade.

Etape 5

Ajouter la préparation dans les ramequins, puis enfourner 30 minutes dans un plat rempli d'eau chaude à mi-hauteur. Laisser refroidir dans le four éteint, réserver au frais environ 8 heures.

Etape 6

Saupoudrer les crèmes de cassonade et les caraméliser sous le gril du four ou au chalumeau.
Servir aussitôt avec le pain d'épice toasté.