

# Crème brûlée de foie gras aux cèpes

## **Ingrédients pour 14 minis plats à oeuf**

150 g de foie gras de conserve  
10 g de cèpes secs  
20 cl de crème fraîche liquide  
2 jaunes d'oeuf  
Cassonade

## **Préparation :**

Mettre les cèpes dans de l'eau froide 30 minutes pour les réhydrater.

Faire chauffer la crème, avant l'ébullition, arrêter la cuisson, y jeter les cèpes égouttés, laisser infuser 30 minutes. Dans le mixer mettre le foie gras, la crème et les cèpes. Mixer pour obtenir une crème homogène, rectifier l'assaisonnement.

Allumer le four à 130°  
Couler dans des minis plats.

Enfourner, cuire 35 minutes.

Laisser refroidir, mettre au réfrigérateur pour au moins 2 heures.

Au moment de servir, saupoudrer de cassonade, griller avec un petit chalumeau ou mettre sous le grill du four (bien surveiller pour ne pas trop brûler)

<http://deliceyes.over-blog.org>