

**Crèmes brûlées au foie gras**

**
Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 200 g de foie gras cru**
**- 4 jaunes d'œufs
- 200 g de lait
- 200 g de crème fraîche
- cassonade
- sel & poivre du moulin
- piment d'Espelette**

**6 ramequins allant au four**

**Préchauffer le four à 100°** (chaleur tournante).

* Mettre dans le bol du mixer le foie gras dénervé et coupé en morceaux, les jaunes d'œufs, le lait et la crème.
* Saler et poivrer. Rajouter du piment d'Espelette.
* Mixer jusqu'à l'obtention d'une crème bien onctueuse. Rectifier l'assaisonnement.
* Verser cette crème dans les ramequins.
* Faire cuire pendant 30 minutes.
* Sortir les plats du four et laisser refroidir.
* Couvrir et réserver au frais.
* Juste avant de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade.
* Caraméliser avec un chalumeau ou sous le grill du four.
* Servir immédiatement.