

Crème brûlée au foie gras et tuiles aux noix

Ingrédients (pour 30 personnes) :

1250 g de foie gras frais
15 jaunes d'œufs
100 cl de lait
100 cl de crème fraîche liquide
25 cl de Cognac
200 g de cassonade
Sel et poivre du moulin

Pour les tuiles : 500 g de noix décortiquées,
5 gros blancs d'œufs, 250 g de beurre et
75 g de farine



Étapes de préparation :

Préchauffer le four à 120 °C (th. 4).

Mixer la crème avec le lait, le foie gras coupé en morceaux, les jaunes d'œufs, le cognac, une pincée de sel et trois tours de moulin à poivre.

Verser dans 6 petits ramequins et faire cuire 15 à 18 min. Laisser refroidir et réfrigérer 3 heures.

Mixer finement les noix. Dans une jatte, mélanger le beurre fondu, la farine, le blanc d'œuf et les noix.

Poser une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Disposer 6 petits tas de mélange aux noix en aplatissant avec le dos d'une cuillère.

Faire cuire environ 8 min à 180 °C (th. 6) et placer les tuiles sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme courbée.

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade et les caraméliser avec un chalumeau ou les passer 30 secondes au gril.

Servir aussitôt les crèmes surmontée d'une tuile.