



Recette de Frédéric Galland  
pour les Toquissimes

## Crème brûlée de foie gras sur une compote de pommes

Pour 1 personne

- 2 cuillères à soupe de foie gras (ou de mousse de foie gras)
- ¼ jaune d'œuf
- 2 cuillère à soupe de compote de pommes
- 2 cuillère à soupe de crème
- sel
- poivre

Mixer le foie gras avec le jaune d'œuf.

Mélanger avec la crème jusqu'à ce que l'ensemble ait la consistance d'une crème onctueuse.  
Assaisonner.

Recouvrir le fond d'un ramequin avec la compote de pommes.  
Couler l'appareil - le mélange foie gras, œuf et crème - par-dessus.

Mettre de l'eau sur la « plaque à rôtir » de votre four de manière à créer un peu de vapeur lors de la cuisson de la crème brûlée.

Laisser cuire au four entre 10 et 15 minutes à 90° (thermostat 3).

Bon appétit !

En partenariat avec



[www.larecettemagique.com](http://www.larecettemagique.com)