

FLAN AU FOIE GRAS



Pour 4 personnes

Ingrédients :

120 g de foie gras cru

1 jaune d'œuf

1 œuf

15 cl de crème liquide entière

½ c à c de 4 épices

6 Brins de ciboulette

Prélever 20 g de foie gras et le congeler.

Mixer le reste du foie gras avec le jaune d'œuf, l'œuf, la crème liquide, une pointe de 4 épices. Assaisonner.

Verser la préparation dans des ramequins évasés à bords bas. Faire cuire au four au bain marie à 110 °C pendant environ 1 heure jusqu'à ce que la crème de foie gras soit prise mais encore tremblotante. (Ou 20 minutes à 150°).

Au moment de servir répartir sur chaque ramequin le foie gras congelé en le râpant et la ciboulette ciselée.