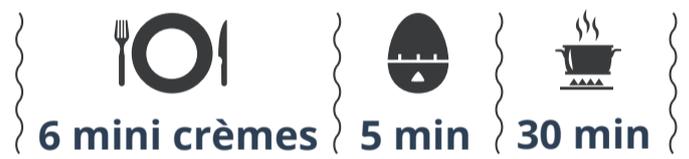




Entrée

CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS ET MUSCAT



Côté conserves

50 g de foie gras + 1 tranche pour le décor

Chez l'épicier

5 cl de crème fraîche liquide
5 cl de lait
1 jaune d'œuf
1 cuillerée à soupe de muscat
Sel
Poivre

Préparation

- Mixez les 50 g de foie gras avec le jaune d'œuf, la crème, le lait et le muscat. Salez et poivrez.
- Versez dans des mini ramequins (de 7 cm de diamètre).
- Faites cuire 20 min dans le four préchauffé à 100°C.
- Laissez tiédir.
- Coupez la tranche de foie gras restante en petits dés et décorez les crèmes avec les dés avant la dégustation.

PDF

Recette HD
disponible sur demande

Disponible sur
App Store

ANDROID APP SUR
Google play

Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»



Suivez nous
sur Facebook