

## **CRÈME DE FOIE GRAS DE CANARD QUI CLAQUE** **(Recette de Laurent PEUGEOT – Le Charlemagne)**

<b><u>Ingrédients pour :</u></b>	<b>6 personnes</b>	<b>12 personnes</b>
Foie gras de canard :	125 g	250 g
Crème liquide :	60 g	120 g
Lait entier :	30 g	60 g
Œuf :	1	2
Jaune d'œuf seul :	1	2
QS de poudre de pain d'épices		
QS de sucres pétillants		
QS de poivre et sel		

Une semaine avant de faire la recette, laisser sécher à l'air libre 2 ou 3 tranches de pain d'épices. Le jour de la recette, les passer au robot-coupe pour obtenir de la poudre de pain d'épices.

Faire chauffer le four et une casserole d'eau à 85° chacun.

Mettre tous les ingrédients (*foie gras de canard, crème liquide, lait, 1 ou 2 œufs entiers, 1 ou 2 jaunes d'œufs*) dans le bol du mixeur et l'actionner à vitesse maximum pendant une minute. Saler et poivrer ce mélange et redonner 2 ou 3 impulsions au robot-coupe. Le verser dans les petits moules à soufflés. Mettre ceux-ci au bain-marie et faire cuire pendant 25 minutes.

Sortir le bain-marie du four et en extraire les moules. Les laisser refroidir à température ambiante pendant 20 minutes. Les réserver ensuite au froid pendant au moins 3 heures.

Juste avant de servir, parsemer les crèmes de foie gras de canard de poudre de pain d'épices et de sucres pétillants.