

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

<u>Ingrédients :</u>	<u>Pour 6 :</u>	<u>Pour 10 :</u>	<u>Matériels :</u>
Foie gras de canard cru :	125 g	200 g	6 ou 10 petits moules à soufflé
Crème liquide entière :	60 g	96 g	1 plat creux de 40 X 20 cm
Lait entier :	30 g	48 g	1 casserole de 2 litres d'eau
Œuf entier :	1	2	1 mixeur
Jaune d'œuf :	1	2	
Poivre et sel :	QS	QS	
Poudre de pain d'épices :	QS	QS	
Sucre pétillant :	QS	QS	

Une semaine auparavant, faire 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. Ensuite, faire chauffer le four et l'eau, chacun à 90°.

Mettre tous les ingrédients (*foie gras de canard cru, crème liquide, lait, 1 ou 2 œufs entiers 1 ou 2 jaunes d'œufs, poivre et sel*) dans le bol d'un mixeur et l'actionner à la vitesse maximum pendant une minute. Saler et poivrer ce mélange, redonner deux ou trois impulsions au mixeur et verser dans les petits moules à soufflé. Mettre ceux-ci à cuire au bain-marie pendant 25 minutes dans le four ramener à 80°.

Sortir le bain-marie du four et en retirer les moules à soufflés contenant la crème de foie gras de canard. Les laisser refroidir à température ambiante pendant une demi-heure et les mettre ensuite au réfrigérateur pendant 3 heures.

Juste avant de servir, parsemer les crèmes de foie gras de canard obtenues avec de la poudre de pain d'épices et des éclats de sucre pétillant.

QS = quantité suffisante