

## **Crème brûlée au foie gras**

### **Ingrédients : pour 4 personnes**

gr	100	foie gras de canard
Pièce	2	jaunes d'œuf
cl	10	lait
gr	100	de crème fraîche
		sel, poivre, sucre de cassonade

\*\*\*

**Mixer le foie gras, ajouter les jaunes d'œuf, la crème et le lait, assaisonner.**

**Verser dans les moules puis cuire au four (100°) +- 30 mm**

**Laisser refroidir avant de brûler les crèmes**