

crèmeux de foie gras, gelée au jus de pomme

500 grammes foie de canard
250 grammes crème
250 grammes lait tiède
4 pièces jaunes oeufs
3 pièces oeufs
sel et poivre
0,5 litre jus de pommes
4 feuilles gélatine

Faire tiédir la crème et le lait. Mettre le foie gras couper en morceaux dans un mixer et verser peu à peu le mélange crème et lait, passer au chinois, ajouter les jaunes et les oeufs et assaisonner.

Remplir les ramequins avec l'appareil et cuire au four. cuisson bain marie 110 °
25 minutes

Refroidir au frais.

Tremper les feuilles de gélatines dans de l'eau froide, faite chauffer une petite partie du jus de pommes et incorporer les feuilles de gélatines bien presser, incorporer le reste du jus de pommes.

Verser la gelée dans les ramequins (attention la gelée ne doit pas être trop tiède)

mise en bouche