

## **ROYALE DE FOIE GRAS ET D'HUÎTRES**

**(Recette d'Alain DUTOURNIER)**

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

100 g de foie gras de canard

6 huîtres N°3

70 g de crème fleurette entière

25 g d'eau des huîtres filtrée

1 œuf + 2 jaunes d'œufs

QS poivre noir du moulin et muscade râpée

Préparer un bain-marie porter à 120°.

Ouvrir les huitres. Récupérer leur eau et la filtrer.

Mettre le foie gras, les 6 huîtres et la crème fleurette chaude dans le bol d'un blender et bien mixer le tout.

Ajouter l'œuf entier, les deux jaunes d'œufs et l'eau des huîtres filtrée. Assaisonner à votre goût et mixer à nouveau le tout pour bien homogénéiser la préparation.

La répartir ensuite dans des petits plats à oreilles et cuire au bain-marie à 120° durant 20 minutes environ.

Mettre au frais pendant au moins 1 heure avant de servir cet amuse-bouche à vos invités.