

## **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>9 personnes</b>	<b>12 personnes</b>
Foie gras de canard cru	125 g	187,5 g	250 g
Crème liquide	60 g	90 g	120 g
Lait entier	30 g	45 g	60 g
Œuf	1	1 et demi	2
Jaune d'œuf seul	1	1 et demi	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 J, les passer au robot-coupe pour obtenir une fine 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, œuf entier, jaune d'œuf*) dans le bol d'un mixeur et l'actionner à vitesse maximum pendant une minute. Saler et poivrer ce mélange et redonner 2 ou 3 impulsions au mixeur.

Verser le contenu dans les petits moules à soufflés, les mettre au bain-marie et les 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.