

Mille crêpes à la pâtissière tonka-érable, foie gras

Recette pour 4

Description

Dans l'esprit d'un mille feuilles, une superposition de crêpes et de crème de foie gras et pâtissière.

Ingrédients

Foie gras

- 1 Kg Lobe de foie gras éveiné surgelé
- 14 Gr Sel

Crème pâtissière

- 1 Litre(s) Lait
- 3 Unité(s) Oeuf
- 5 Unité(s) Jaune d'œuf
- 70 Gr Féculé de maïs
- 30 Gr Farine de blé
- 1 Unité(s) Fève tonka

Les Crêpes

- 3 Unité(s) Oeuf
- 75 Gr Sucre
- 200 Gr Farine de blé
- 700 Ml Lait
- 50 Gr Beurre

Préparation

Temps de préparation **50.00 mins**

Montage

Mélangez cinq quantités de crème de foie gras dans une quantité de crème pâtissière.

Étalez une fine couche de crème de foie gras, superposez une crêpe dessus et renouvelez l'opération autant de fois que souhaité.

Réservez le mille-crêpes dans le frigo. Après 45 minutes, il vous sera plus facile de le couper.

Les crêpes

Dans un grand bol, réunissez tous les ingrédients entrant dans la composition de la pâte à crêpes et

mélangez-les à l'aide d'un fouet jusqu'à homogénéité.

Laissez reposer la pâte pendant 1 heure.

Dans une poêle antiadhésive bien chaude, versez un filet d'huile végétale afin de la graisser et versez un peu d'appareil afin de couvrir le fond. Faites cuire vos crêpes 30 secondes de chaque côté.

Crème pâtissière

Versez le lait dans une casserole, puis portez à ébullition.

Dans un cul-de-poule, blanchissez les jaunes d'oeufs avec le sucre d'érable, puis ajoutez la farine et la fécule.

Versez le tiers du lait chaud dessus petit à petit et remettez le tout dans la casserole.

Cuire en fouettant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe. Assurez-vous d'une ébullition durant 2 minutes, débarrassez ensuite sur une plaque et recouvrir d'un papier film au contact.

Réservez au frais.

Foie gras

Assurez-vous que votre lobe de foie gras soit à température ambiante, écrasez légèrement votre lobe et saupoudrez-le de sel.

Dans une feuille de plastique alimentaire (saran), roulez le foie gras de manière à réaliser un joli boudin (3 cm). Serrez bien et fermez de chaque côté, puis plongez vos boudins dans une eau frémissante durant 5 à 8 minutes.

Sortez les boudins, coupez le film, puis mettez le foie gras cuit dans un robot coupe. Faites tourner à grande vitesse pour réaliser une crème de foie gras.

Réservez-la dans un bol sur la table.

Bon appétit!