

# Crème cuite au foie gras, petits dés de pommes caramélisées, caramel de porto

## Recette pour Tapas

### Description

Dans l'esprit d'une crème brûlée, au foie gras, avec une caramélisation au Porto et une brunoise de pommes caramélisées.

### L'astuce du chef

Placez l'équivalent de quelques cubes de brunoise de pommes caramélisées sur la crème brûlée, arrosez avec un peu de caramel au Porto.

### Ingrédients

#### crème cuite au foie gras

- 2 Unité(s) Escalope de foie gras
- 215 Ml Lait
- 600 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Unité(s) Oeuf
- 5 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Gr Sucre
  
- Sel et poivre

#### Pommes Caramélisées

- 2 Unité(s) Pomme golden
- 45 Gr Sucre
- 30 Gr Beurre
  
- Sel et poivre

#### Caramel de Porto

- 125 Gr Sucre
- 100 Gr Porto
  
- Sel et poivre

### Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

#### Crème cuite de foie gras

Dans une poêle chaude, saisissez vos escalopes de foie gras et bien les assaisonner. Les mettre dans un blindé avec leur jus de cuisson, ajoutez y la crème et bien mixer. Passer le tout au chinois étamine dans une casserole. Ajoutez le lait et portez le tout à ébullition, dans un bol, brassez le sucre et les jaunes et l'œuf, sans les blanchir. Versez votre lait bouillant sur les œufs et le sucre tout en mélangeant avec un fouet. Laissez le mix reposer quelques heures, ensuite vous pouvez le verser dans les moules et les cuire. Environ 45 mn suivant la grosseur.

#### Brunoise de pommes caramélisées

Épluchez vos pommes, enlevez le cœur, les couper en lamelles de 3/4 mm. Faire des bâtonnets avec les lamelles, puis découpez des petits cubes avec les bâtonnets. Dans une poêle chaude, faites revenir votre beurre et le sucre, jusqu'à que vous obteniez une légère coloration, ajoutez votre brunoise de pomme. Faites revenir la brunoise dans le caramel quelques secondes. Réservez dans

une assiette sur la table.

### Caramel de Porto

Faire fondre votre sucre dans une casserole à sec, en apportant une surveillance constante, dès que vous arrivez à une légère coloration, déglacez avec le Porto, laissez réduire jusqu'à la consistance souhaitée du caramel.

**Bon appétit!**