



Foie gras cuit à la plancha, fine brioche tartinée aux confits d'oignons et œuf de caille poché, petit pot de crème brûlée aux cèpes.

par Meryem Cherkaoui

Nbre de personnes : 4 personnes



Ingédients

Foie gras lobe (4 morceaux de 50gr)
4 tranches de brioche
4 œufs de caille
thym
sel/poivre
1 verre de fond blanc de volaille
2 c à soupe de graisse de foie gras

pour la crème brûlée aux cèpes
250 gr de cèpes
2 jaunes d'œufs
200 gr de crème
600 gr de crème
1 oignon
sel/poivre
2 c à soupe de sucre cassonade

Réalisation

Crème brûlée

faire suer les oignons avec un peu de thym, ajouter les cèpes, puis mouiller au fond blanc de volaille puis laisser cuire et mixer. Laisser refroidir le mélange puis ajouter les jaunes d'œufs, le lait et la crème. Assaisonner et cuire dans des petits ramequin 10 min à 100°C.

Couper la brioche en 4 tranches puis la toaster.

Emincer les oignons les faire suer dans la graisse de foie gras avec un peu de thym, leur donner une belle coloration assaisonner et laisser bien confire.

Finition&Dressage

Tartiner les toasts de la compotée d'oignons, faire saisir les tranches de foie gras dans une poêle très chaude puis la poser sur notre toast. Y mettre notre œuf de caille préalablement poché et déposer sur l'assiette notre crème brûlée. Colorer avec le sucre cassonade