Crème brulée au foie gras, condiment pomme-gingembre

Pour 4 personnes, à consommer avec un vin Blanc moelleux du type *Maestria*.

Ingrédients

200 gr de foie gras cru
0,5L crème liquide
6 œufs
50gr de cassonade
Sel, poivre
1 pommes granny-smith
1 oignon blanc
Gingembre frais
5cl de vinaigre de cidre
30gr de cassonade

Recette

Préchauffer le four à 100°C.

Dans une casserole, faire bouillir la crème et ajouter le foie gras cru préalablement taillé en cubes.

Laisser fondre, mixer et passer au tamis.

Clarifier 6 œufs et garder les jaunes.

Fouetter et ajouter la crème de foie gras en remuant.

Assaisonner avec sel et poivre du moulin.

Répartir l'appareil dans les ramequins et placer ces derniers dans un grand plat allant au four.

Verser de l'eau dans le fond du plat jusqu'à mi-hauteur et cuire au bain-marie dans le four pendant 60 à 80 minutes.

La crème doit être prise mais encore légèrement tremblotante.

Laisser refroidir et placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Pour le condiment, tailler la pomme granny-smith et l'oignon blanc en brunoise.

Dans une casserole verser le vinaigre de cidre avec 30 gr de cassonade, porter à ébullition ajouter 2 centimètres de gingembre râpé et les brunoises de pomme et d'oignon.

Laisser confire à feu doux et à couvert 30 minutes jusqu'à évaporation du liquide et coloration du condiment.

Au dernier moment, saupoudrer les crèmes de cassonade, les faire caraméliser au chalumeau (ou sous le gril du four).

Servir avec une cuillère de condiment pomme-gingembre et quelques jeunes pousses de saison.