Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crème brûlée de foie gras espuma de pomme verte

Ingrédients

Préparation

Couper le foie gras en petits morceaux et mélanger avec la crème, le lait et les oeufs. Mixer et passer au chinois. Verser dans des coupelles et cuire 40 à 50 minutes à 100°. Laisser refroidir et réserver au frigo.
Peler les pommes vertes et les couper en petits morceaux. Mettre dans le blender avec 150 g de crème et mixer finement. Chinoiser et verser dans le siphon. Mettre 2 cartouches de gaz, secouer 15 secondes et réserver au frigo en position horizontale.
Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de sucre et caraméliser à la flamme du chalumeau.
Disposer au milieu une quenelle d' espuma de pomme verte et un bâtonnet de pomme. Servir aussitôt

Commentaires

Crème brûlée : 100g de foie gras frais, 40 g de crème, 10 g de lait, 2 oeufs. Espuma : 150 g de crème 250 g de pulpe de pommes 4 g d'agar-agar

Notes :