

## **Crème brûlée de foie gras au poivre et au sel de Guérande**

### Ingrédients (pour 6 personnes):

- 200g de foie gras cuit,
- 40cl de crème fraîche liquide,
- 4 jaunes d'oeufs,
- Fleur de sel,
- Poivre vert concassé,
- Sucre en poudre (cassonade).

### Préparation:

La veille, mixer le foie gras avec la crème liquide, ajouter les jaunes d'oeufs à la crème ainsi que la fleur de sel et le poivre vert. Mixer de nouveau et filtrer. Verser dans des ramequins et enfourner 45 minutes à 100°.

Réserver au frigo pendant la nuit.

Juste avant de servir, saupoudrer de cassonade et crouter à l'aide d'un chalumeau

Parsemer quelques brisures de poivre vert et de fleur de sel.

Servir immédiatement.