

*Verrines*

# Crème brûlée de foie gras à l'espuma de morilles



**1h45** **20 min** **1h25** **0** **393**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation des morilles

- 1 La veille de la recette, faire tremper les morilles dans un saladier rempli d'eau chaude.
- 2 Récupérer le jus de trempage. Le filtrer soigneusement à l'aide d'un filtre à café placé dans un chinois au-dessus d'un saladier.
- 3 Dans une casserole, porter le jus lentement à ébullition. Le laisser réduire pendant environ une heure afin d'obtenir un liquide nappant et concentré.
- 4 Lorsque le liquide bout, baisser le feu et écumer régulièrement avec une cuillère.

## Étape 2

### Préparation de la crème brûlée

- 1 Préchauffer le four à 100°C (Th.3), faire tiédir la crème au micro-ondes.
- 2 Couper le foie gras cru en gros morceaux. Mettre le foie gras, du sel, du poivre, la moitié du jus de morille réduit et la crème dans le bol du blender.  
Mixer finement le tout, ajouter les jaunes d'œufs et mixer

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la crème brûlée

200 g **Foie gras cru**  
200 g **Crème liquide (fleurette)**  
3 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour la réduction de morilles

20 g **Morilles séchées**

### Ingrédients pour l'espuma de morilles

200 g **Crème liquide (fleurette)**  
1 **Sel**

- 3 à nouveau.
- 4 Si les oeufs coagulent, ajouter de la crème et mixer. La crème doit être onctueuse.
- 5 Passer la préparation dans un chinois placé au-dessus d'un bec verseur.
- 6 Verser la crème à mi-hauteur dans les verrines.
- 7 Déposer les verrines dans un plat rempli d'eau chaude et enfourner au bain marie pendant 25 min. La crème doit être juste prise et tremblotante.

### **Étape 3**

#### Préparation de la chantilly

- 1 Sortir les crèmes de foie gras du four. Réserver dans leur bain marie.
- 2 Préparer une poche à douille avec une douille cannelée.
- 3 Dans un batteur, monter la crème fleurette en chantilly en augmentant progressivement la vitesse. En cours de montage, ajouter une pincée de sel et un trait de réduction de morille.

### **Étape 4**

#### Dressage

- 1 Remplir la poche à douille avec la chantilly.
- 2 Sortir les crèmes du bain marie et dresser la chantilly sur les verrines.
- 3 Décorer les crèmes avec un peu d'aneth, les déposer sur un plat de service. Servir tiède.