

*Apéritifs et entrées*  
**Flan de foie gras**



**1h 15 min 30 min 15 min 430**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour le flan  
 de foie gras**

300 g **Foie gras cru**  
 3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 5 cl **Lait demi-écrémé**  
 3 cl **Porto**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

**Étape 1**

Préparation du flan de foie gras

- 1 Verser le porto dans une casserole puis faire chauffer. Le faire flamber.
- 2 Verser ensuite le lait, assaisonner de sel et de poivre. Ôter du feu lorsque le mélange est chaud.
- 3 Couper le bloc de foie gras en petits morceaux avec un couteau d'office.
- 4 Mettre les morceaux dans le bol du mixeur puis ajouter le mélange lait porto. Mixer le tout.
- 5 Casser les oeufs au dessus d'un bol puis les verser un à un dans le bol du mixeur en mixant entre chaque ajout.
- 6 Assaisonner de poivre et de sel puis mixer une dernière fois.
- 7 Placer un chinois au dessus d'un saladier puis filtrer la préparation.
- 8 Mélanger avec une cuillère à soupe pour enlever les bulles qui seraient à la surface et laisser reposer jusqu'à ce que l'appareil soit lisse.
- 9 Préchauffer le four à 120°C (Th.4). Avec un pinceau, badigeonner les ramequins de beurre.
- 10 Mélanger l'appareil puis avec une louche, verser dans les

ramequins.

- 11** Enfourner les ramequins pendant 30 minutes selon la puissance du four.
- 12** Sortir les flans du four et les laisser tiédir.
- 13** Démouler le flan en passant la lame d'un couteau entre le ramequin et le flan. Le démouler et le poser sur l'assiette.