

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



20 MIN



10 MIN



4 P.



PINOT GRIS 2018  
GRAND CRU FRANKSTEIN

## Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS, NOIX ET PISTACHES

## Ingrédients

- 250g de foie gras cru
- 3 cuillères à soupe noix concassées
- 95g de jaune d'œuf
- 220g de crème liquide
- 8g de sel, 4 g de poivre blanc
- 50g de pistaches
- 4 cuillères à soupe de cassonade

- Torrifier les pistaches au four à 180° pendant 12 minutes et à l'issue les concasser
- Préparer la crème 4 h à l'avance.
- Sortir le foie gras du réfrigérateur au moins 1 h avant de cuisiner et le couper en dés
- Préchauffer le four à 120°C (th. 3-4). Dans une casserole mettre les dés de foie gras, la crème, les jaunes d'œufs, le sel et le poivre.
- Mixer finement au plongeur et passer au tamis
- Dans chaque ramequin mettre au fond les 2/3 pistaches concassées et des noix. Couler la préparation au foie gras et enfourner au bain marie à 100° pendant 30 minutes en démarrant avec de l'eau chaude
- Laisser refroidir, puis mettre au frais au moins 3 heures.
- Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et les passer sous le grill quelques instants ou avec un chalumeau. Finir en ajoutant sur le dessus le reste des pistaches et des noix.