

Crème brûlée au foie gras



TYPE DE DISTRIBUTION : froide	POINTS CRITIQUES à SURVEILLER :
- Pour 24 mini ramequins dégustation	- vérifier les DLC et les DLUO des produits - respecter les règles d'hygiène et d'H.A.C.C.P

denrées	quantité	Petit matériel	Gamme Opératoire
-foie gras frais cru	-600 gr	-	Chauffer le lait
-crème liquide	-0,600 L	-	Couper en dés le foie gras, le passer au mixeur ou blender avec la crème liquide froide, les jaunes d'œufs, le sel, le sucre fin le 4 épices et le porto.
-lait entier	-0,600L	-	
-jaunes d'œufs	-12	-	A la fin, ajouter le lait chaud, et mixer à nouveau rapidement .filtrer au chinois et laisser reposer env. 2 heures au frais
-porto rouge	-5 cl	-	Faire préchauffer le four à 95°C ; remplir les petits moules et cuire 25 à 30 mn selon volume (la crème doit être « tremblante »)réserver au frais.
-sucre fin	-3 c à café	-	
-4 épices	-5 pincées	-	Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau.
-sel	- 5 pincées	-	
-cassonade	-150 gr env		