

Crèmes brûlées au foie gras (pour 4 personnes)

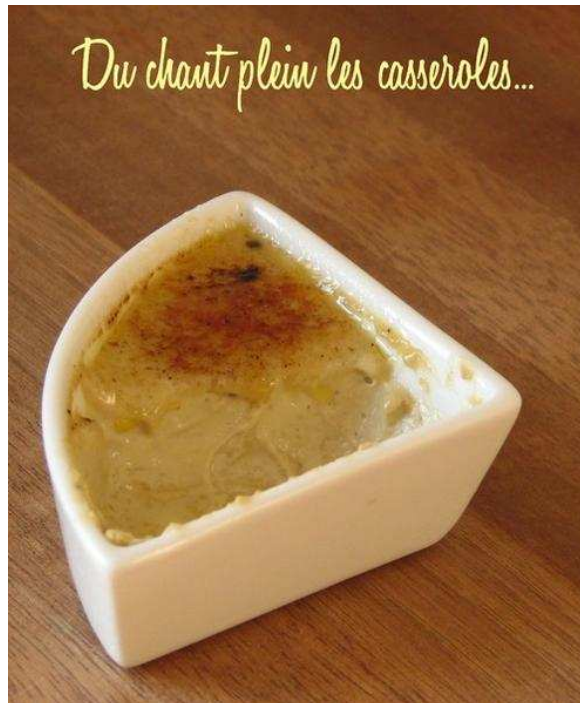
- 80g de foie gras de canard mi-cuit
- 20 cl de crème fleurette entière
- 20g de cassonade
- 4 pincées de 5 épices

1. Porter la crème fleurette à ébullition. Verser sur le foie gras, passer au mixeur pour obtenir une crème bien lisse. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

2. Verser ce mélange dans des ramequins à crème brûlée. Inutile de faire cuire. Réserver directement au frais, en refroidissant, la crème va prendre.

3. Juste avant de servir, mélanger le sucre et le 5 épices, saupoudrer sur le dessus des crèmes et faire caraméliser au chalumeau.

Servir avec des toasts de pain de campagne, ou du pain d'épices, et une salade de topinambours à l'huile d'argan (recette bientôt). C'est crémeux, c'est à peine un peu sucré et épicé, bref, c'est divin.



Saint-Jacques aux cèpes (pour 4 personnes)

- 16 belles noix de Saint-Jacques avec leur corail (pas indispensable mais plus joli)
- 500 g de cèpes frais
- 2 gousses d'ail dégermées
- 1 cuillère à soupe de Xérès sec (Fino, Manzanilla) ou à défaut de Noilly Prat (ou d'un autre vermouth)
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 noix de beurre pour la cuisson- fleur de sel, poivre 5 baies
- quelques brins de persil pour le décor

1. Nettoyer soigneusement les cèpes en évitant de les gorger d'eau, les sécher soigneusement, les détailler en lamelles. Presser les gousses d'ail au dessus des champignons de façon à n'en recueillir que le "jus", pas la pulpe (le goût sera plus délicat : ça, c'est un truc de l'Homme). Mélanger soigneusement.

2. Faire chauffer une poêle anti-adhésive sur feu vif, y saisir les cèpes à sec pendant 2 ou 3 minutes, en remuant constamment, puis baisser le feu, couvrir et laisser étuver jusqu'à ce qu'ils soient juste tendres. Saler, poivrer, réserver sur des assiettes chaudes (ou mieux, sur des assiettes entreposées dans un four préchauffé à 100°C).

3. Dans la même poêle, déposer une noix de beurre, saisir les noix de Saint-Jacques à feu très vif, 1 minute de chaque côté, pas plus. Saler et poivrer, réserver à côté des cèpes sur les assiettes chaudes.

4. Déglacer avec le Xérès, ajouter la crème fraîche, mélanger et donner un bouillon, puis napper de cette sauce les cèpes et les noix de Saint-Jacques. Parsemer de persil ciselé, servir sans attendre.



© *Du chant plein les casseroles...*
<http://www.nataliakriskova.com/article-14143467.html>