Crèmes brûlées au foie gras

Pour 2 personnes:

- 60 g de foie gras mi-cuit
- 1 jaune d'oeuf
- 50 g de crème liquide
- 50 g de lait
- sel, poivre 5 baies
- 2 cc bombées de cassonade

Préchauffer le four à 100°.

Mixer le foie gras en morceaux avec le jaune d'oeuf, la crème et le lait. Assaisonner.

Verser dans deux petits ramequins (assez plats) et enfourner. Laisser cuire 1h (cela peut paraître beaucoup mais le four n'est pas très chaud).

A la sortie du four, laisser refroidir et placer quelques heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau (ou sous le gril bien chaud du four).