



FLAN DE FOIE GRAS

Ingrédients pour 4 personnes :

- 100 g de bloc de foie gras
- 1 dl de crème liquide
- 4 jaunes d'œuf
- Sel et poivre du moulin
- Une larme de cognac ou d'armagnac
- 4 ramequins en porcelaine préalablement beurrés

Allumer le four TH 5 soit 150°C.

Couper le foie gras (à température ambiante) en petit morceaux.

Les disposer dans le bol d'un mixer avec tous les autres ingrédients.

Mixer pour obtenir une pâte semi-liquide bien lisse.

Vérifier l'assaisonnement.

Répartir la préparation équitablement dans les ramequins et mettre au four dans un bain-marie déjà garni d'eau chaude, pendant 20 à 30 mn ; la consistance du flan doit être tremblotante

Servir avec une petite cuiller et des mouillettes coupées dans des tranches de pain de campagne toastées .