

## Crèmes figue et foie gras



- 1 boîte de foie gras de 130 g
- 5 figues sèches
- 10 cl de Madère
- 10 cl d'eau
- 2 cuillères à soupe de miel
- 3 jaunes d'œufs
- 30 cl de crème liquide
- 30 ml de lait (entier, tant qu'à faire hein...)
- 3 tranches de pain d'épices maison
- Sel, poivre

Préchauffer le four à 150°C.

Mettre les figues dans une casserole puis verser l'eau, le miel et le Madère. Porter à ébullition, puis baisser la chaleur et laisser cuire doucement quelques minutes. Couper la chaleur, couvrir et laisser infuser.

Démouler le foie gras, retirer un maximum de graisse (on ne la jette surtout pas, on la garde et on s'en sert le soir même ou le lendemain pour faire revenir des patates) et le découper en gros dés.

Dans un saladier, verser la crème et le lait, ajouter les jaunes d'œufs et donner quelques bons tours de moulin à poivre. Ajouter une pincée de fleur de sel et fouetter énergiquement.

Egoutter les figues et les découper en gros dés.

Déposer quelques morceaux de figue au fond de chaque verrine, puis faire de même avec les dés de foie gras et verser la crème au-dessus. Pour être certaine de mettre la même quantité de crème dans chaque verrine, je verse à la cuillère et je compte, mais si on a le compas dans l'œil, on peut faire au pif.

Déposer les verrines dans un grand plat qui va au four et verser de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elle atteigne le niveau de la crème.

Enfourner pour 30 à 40 minutes, en fonction du four : le dessus ne doit pas dorer trop.

Sortir du four et laisser refroidir.

On peut les déguster à peine tièdes, ou alors froides (et on peut alors les préparer la veille, drôlement pratique).

Servir avec une demi-tranche de pain d'épices maison, avec un bon vin. Personnellement, je bois toujours du rouge avec le foie gras (là c'était un Chateauneuf du Pape mais sinon j'ai une préférence pour le Cahors qui contrebalance à merveille le côté doux du foie gras).