

Crème brûlée au foie gras, blinis et confit d'oignons

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients

**** pour 6 crèmes brûlées ****

- 130 g de bloc de foie gras cuit
- 300 g de crème légère
- 4 jaunes d'œufs
- poivre du moulin, une petite pincée de sel
- cassonade

**** Mini blinis (15 à 20 pièces) ****

- 1 yaourt brassé
- 1 œuf
- 100 g de farine
- 1 bonne pincée de sel
- 1 càc de levure de boulanger
- 2 càs de lait tiède
- 1 càc de sucre

**** Confit d'oignons (1 pot) ****

- 5 oignons (500 g)
- huile d'olive
- 75 g de sucre
- 15 cl de vin rouge
- 2 càs de vinaigre balsamique
- 1/2 càc de 4 épices

Deux jours à l'avance, préparer le confit d'oignons.

Stériliser un pot en verre et son couvercle.

Émincer finement les oignons (ou les mixer). Les mettre dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive, et faire revenir sur feu doux jusqu'à ce qu'ils soient translucides et tendres. Ajouter le sucre. Mélanger et laisser cuire quelques minutes. Ajouter le vin et le vinaigre, puis les épices. Laisser mijoter sur feu doux en remuant souvent jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé. Mettre en pot aussitôt, fermer et retourner le pot jusqu'à complet refroidissement.

La veille, préparer les crèmes.

Allumer le four th4, 100°C. Mettre dans le robot du mixeur : le foie coupé en morceaux, la crème, les œufs, une pincée de sel, le poivre. Mixer jusqu'à obtenir une préparation fluide et homogène. Verser dans des ramequins (sans les beurrer). Enfourner pour 45 minutes. Laisser complètement refroidir, puis mettre au frais pour la nuit.

Le jour même, saupoudrer de sucre roux et faire caraméliser, soit quelques minutes sous le grill (en surveillant bien que ça ne noircisse pas), soit au chalumeau.

Préparer les blinis :

La pâte peut être préparée la veille, ou le jour même, mais dans ce cas, il faudra la laisser reposer 1h au frais.

Pour la pâte : Délayer la levure dans le lait tiède. Mélanger l'œuf, le lait et le yaourt. Ajouter la farine, le sucre et le sel. Bien mélanger au fouet. Au besoin, rajouter encore un peu de lait. La pâte doit rester épaisse mais doit tout de même couler de la cuillère.

Faire chauffer une poêle anti-adhésive. Y déposer de petits tas de pâte bien ronds. Les faire cuire quelques minutes de chaque côté.

Une fois cuits, les tartiner de confit d'oignons, et servir avec les crèmes brûlées que l'on aura caramélisées auparavant.