

## Crème brûlée cacahuète et foie gras

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 150 g de foie gras
- 4 jaunes d'œufs
- 2 c à s de cacahuètes
- 20 cl de lait
- 25 cl de crème fraîche
- 2 brins de cerfeuil
- 21 brins d'estragon
- 8 brins de ciboulette
- 100 g de sucre semoule
- ½ c à c de fleur de sel

Concasser les cacahuètes en les écrasant dans une feuille de papier absorbant avec un rouleau à pâtisserie.

Préchauffer le four à 150 ° c (th 5)

Déposer les jaunes d'œufs dans un saladier, ajouter le lait chaud, puis incorporer la crème fraîche.

Ajouter les cacahuètes concassées.

Découper 4 tranches de foie gras, les répartir dans des moules en porcelaine à feu. Verser la préparation dessus et enfourner pour 30 min.

Sortir les crèmes du four, les laisser refroidir, puis les mettre 20 min au réfrigérateur.

Saupoudrer les crèmes de sucre et les passer 3 min au gril du four ou faire caraméliser le sucre à l'aide d'un petit chalumeau de cuisine.

Parsemer d'herbes hachées et servir aussitôt.