

Cannelés au foie gras



Ingrédients

Pour 5 personnes

- 1 foie gras de canard du Sud-Ouest mi-cuit 180 g
- 50 cl. de lait
- 100 g de farine
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe de crème de vinaigre



Temps >>



Préparation
1h30



Cuisson
45 min

Préparation

- Faire bouillir le lait avec le beurre. Laisser refroidir.
- Dans un saladier, battre la farine, les œufs et le sel.
- Verser le lait en une fois. Ajouter la crème de vinaigre. Laisser reposer une heure.
- Préchauffer le four à 240°C, remplir les moules à cannelés aux 2/3.
- Couper le foie gras en petits dés et placez-en un dans chaque moule.
- Cuire pendant 45 mn. Servir froid.