





Foie gras crème brûlée

Ingredients (Serves 6) :

- Foie gras 100 g
- Cream 75 g
- Milk 75 g
- Egg yolk 4 pcs
- Salt - little
- Egg shell 6 pcs

Steps :

1. Pre-heat the oven at 170°C by using  hot air convection mode.
2. Put the cream, milk, foie gras in the bowl and season with salt. Put the bowl over the boiling water, cook until foie gras get soft.
3. Remove the bowl from the heat, use handblender to mix all ingredients well.
4. Put the egg yolk into the bowl one by one and blended together until the texture smooth. Then sieve the mixture.
5. Fill hot water into the baking tray, pour the mixture into egg shells and put into the preheated oven at 170°C to bake for 15 mins.
6. Sprinkle sugar on top and caramelize with blowtorch or use  grill mode at 220°C for 10 mins

Tips :

1. Before cooking the foie gras, put it in room temperature to defrost for better controlling of the cooking temp.
2. When cooking the foie gras, please keep the temp. at 60°C for softer texture.

Appliance: Electric oven



Cooking Duration: 25 mins (excluding preparation duration)

法式鵝肝燉蛋

材料（6人份量）：

- 鵝肝 100克
- 忌廉 75克
- 鮮奶 75克
- 蛋黃 4隻
- 鹽 少許
- 蛋殼 6個

步驟：

1. 先於焗爐使用  熱風模式預熱至170°C。
2. 把忌廉，鮮奶，鵝肝和調味放入容器內，座熱水把鵝肝煮至軟身。
3. 把容器放在桌面，用電動攪拌器把容器內的鵝肝和忌廉奶打至混合。
4. 把蛋黃加入，攪拌至滑身，過隔篩備用。
5. 把焗盤注入熱水，把鵝肝漿倒入蛋殼內，座熱水放入已預熱之焗爐170°C的焗爐內焗約15分鐘至熟透。
6. 食前在面灑上啡糖，用火槍燒成又脆又啡的焦糖面即成，或置於焗爐使用  烤模式烤10分鐘做成焦糖面即可。

貼士：

1. 在烹煮鵝肝前，先把鵝肝放置室溫，烹煮時會更易控制溫度。
2. 在烹煮鵝肝時，注意溫度不可過高，保持約60度令鵝肝軟身最佳。

電器： 焗爐

烹調時間： 25分鐘（不包括預備時間）