

**Auteur:** Alvin Leung  
**Durée de préparation:** 10 minutes  
**Temps de cuisson:** 2 hours 30 minutes



## Ingredients

200 g de pâté de foie d'oie coupé en morceaux  
100 g de Mui Choi  
200 ml de lait  
3 jaunes d'œuf  
50 g de sucre  
50 g de crème liquide

## Préparation

Découper le pâté en morceaux d'1 cm. Assaisonner. Cuire sous vide à 56°C pendant 8 minutes. Sortir du sachet et colorer au chalumeau. Faire caraméliser le sucre. Ajouter la crème liquide chauffée et confectionner une sauce au caramel. Faire cuire le Mui Choi pendant 2 heures dans le lait afin de bien laisser infuser. Égoutter.

Battre les jaunes d'œuf et incorporer la sauce au caramel et le lait aromatisé. Faire cuire sous vide pendant 25 minutes à 80°C.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Alvin Leung.