

DELICIAS DE EMULSIÓN DE FOIE

INGREDIENTES:

- 300 gr. de foie
- 150 gr. de mantequilla con sal
- 125 gr. de agua
- 125 gr. de azúcar
- 4 yemas
- 12 vols-au-vent
- 12 dátiles
- 12 almendras o cacahuetes recubiertos de chocolate (Conguitos, etc.)
- Crocante de almendras
- Galletas Oreo

PREPARACIÓN:

Emulsión de Foie

Poner el foie y la mantequilla a trozos en el vaso y programar **1 min./vel.6**

Poner en un bol y reservar en el frigorífico para poderlo trabajar.

Yema confitada

Ponga en el vaso el agua y el azúcar y programar **20 min./Varoma/vel.1** sin cubilete para que evapore bien el almíbar.

Deje enfriar **10 min.** Y ponga la maquina a **vel. 1** e incorpore las 4 yemas.

Programe la mezcla **10 min./Varoma/vel.1** hasta que espese.

Deje enfriar en un recipiente con tapa y métalo en la nevera durante 1 día.

Vols-au-vent:

Rellenar los vol-au-vent con la emulsión de foie y cubrirlos con yema confitada y quemarlos con el hierro de quemar o el soplete de cocina.

Dátiles:

Sacarles el hueso y rellenarlos de con la emulsión de foie

Almendras o cacahuetes:

Coger un cacahuete o una almendra y una cucharadita de emulsión de foie y hacer una bolita, rebozarla con crocante. Se puede decorar con un poco de huevo hilado.

Oreos:

Sacar la crema blanca de las galletas Oreo y sustituirla por la emulsión de foie.

Se puede rallar encima un poco de trufa fresca.