

FERRERO ROCHER DE FOIE



INGREDIENTES

Mousse de foie (flauta)
Avellanas picadas y tostadas

PRALINÉ

150 g avellanas tostadas
100 g azúcar
2 cucharadas aceite oliva/girasol

MODO DE HACERLO

Con un cuchillo bien caliente cortar unos medallones de tamaño moneda. Formar bolitas y guardar en frío.

PRALINÉ

Preparar un caramelo seco con el azúcar, añadir al caramelo las avellanas tostadas y extender en una hoja de silicona. Dejar enfriar y triturar por la termomix. Añadir el aceite poco a poco para emulsionar.

Pasar las bolitas de foie por el praliné y rebozar en el crocante de avellanas.

Antes de servir, espolvorear con cacao.