

TARTELETA DE FOIE CON NUBE CARAMELIZADA



INGREDIENTES

Pasta filo
Mantequilla
Foie mi-cuit
Semilla haba tonka
Jengibre molido
Nubes/mashmallows

TARTELETA DE FOIE CON NUBE CARAMELIZADA

MODO DE HACERLO

Recortar la pasta filo en forma cuadrada del tamaño del molde a elegir. Pintar la pasta con mantequilla derretida y poner encima otra lámina. Cubrir los moldes de silicona con la pasta y meter al horno a 180° hasta que se doren y queden crujiente.

Retirar del horno la tartaleta y meter un cuadrado de foie, espolvorear con haba tonka rallada y jengibre rallado.

Cubrir con un trozo de nube y caramelizar con un soplete todo el conjunto.