

La cuina dels mercats

>> crema de foie gras amb tòfona i cigronets



Restaurant El Cigró d'or

Carrer Vicenç Perelló, 9-11

08790 Gelida

Tel. 93 779 03 89

www.elcigrodor.com

La cuina dels mercats

>> crema de foie gras amb tòfona i cigronets

Ingredients per a 4 persones

350 g de foie gras
400 g de nata líquida
Sal i pebre
100 grams de cigrons bullits,
si pot ser petits
30 grams de tòfona negra
100 grams de suc de tòfona
Mitja fulla de cua de peix o gelatina

Procediment:

- 1.** Barregem el foie gras i la nata líquida en una cassola al bany maria, o al foc molt dolç. Una altra opció seria fer-ho en una Thermomix. La barreja s'ha de fer a una temperatura no superior a 60 Co.
- 2.** Un cop tinguem el foie gras mig cuit, al cap de 10 minuts, el triturarem, el salpebrem i el passem pel colador. Guardem la crema a la nevera fins l'endemà.
- 3.** Estovem la gelatina amb aigua freda. Escalfem el suc de tòfona i hi afegim la gelatina escorreguda. Guardem la mescla a la nevera.

Muntatge:

- 1.** Posem la crema de foie gras al fons d'un plat soper i per sobre hi posem els cigronets.
- 2.** Sobre dels cigrons hi posem la tòfona, que haurem laminat amb un laminador de tòfona (o amb un ganivet en farem unes rodanxes ben fines). Aquestes làmines de tòfona les haurem entrat uns segons al forn, tapades amb un paper de plata, per escalfar-les.
- 3.** Finalment ho taparem tot amb la gelatina de tòfona.