



CRÈME BRULÉE DE FOIE GRAS CON TEJA DE ALMENDRA

Ingredientes (para 2 personas):

Para la crema

- ☐ 1 yema de huevo
- ☐ 1 g de 4 especias
- ☐ 10 g azúcar moreno
- ☐ 5 ml coñac
- ☐ 90 ml nata líquida
- ☐ 50 g bloc o parfait de foie gras
- ☐ Sal, pimienta negra

Para la teja de almendra

- ☐ 30 g almendra granillo
- ☐ 15 g mantequilla fundida
- ☐ 10 g clara de huevo
- ☐ 5 g harina de trigo

Elaboración:

1. En un cazo al fuego calentar la nata líquida con el azúcar moreno y las 4 especias hasta que el azúcar “no rasque”.
2. Cortar el foie en trozos e incorporarlos a la nata, mezclando con varillas **siempre a fuego bajo** hasta que esté completamente integrado.
3. Si todavía hay grumos en la crema triturar con túrmix hasta conseguir una textura lisa y homogénea.
4. Retirar del fuego y añadir el licor.



5. Cuando haya bajado ligeramente la temperatura de la crema, agregar la yema de huevo y mezclar con varillas para que se integre delicadamente.
 6. Poner a punto de sal y pimienta negra y verter en los recipientes de presentación escogidos.
 7. Hornear en horno precalentado -dentro de un baño maría- a 160°C con calor arriba, abajo y ventilador durante 20-25 minutos dependiendo del grosor.
 8. Sacar del horno y dejar enfriar completamente un mínimo de 4 horas en nevera antes de caramelizar.
 9. Echar una capa generosa y uniforme de azúcar cubriendo toda la superficie de la crema y caramelizar con el soplete o en el gratinador del horno hasta formar un caramelo dorado.
 10. Para preparar las tejas de almendra en un bol batir ligeramente la clara de huevo hasta que esté espumosa.
 11. Añadir la mantequilla fundida pero no caliente, mezclar e incorporar la harina previamente tamizada.
 12. Agregar los frutos secos picados crudos, mezclar y hacer montoncitos de masa bien separados sobre un tapete de silicona o papel de horno.
 13. Extender con el dorso de una cuchara y hornear a 180°C en horno precalentado con calor arriba y abajo hasta que los bordes comiencen a dorarse.
 14. Sacar del horno y dejar enfriar completamente antes de servir acompañando la crème brulée de foie gras ¡feliz San Valentín!
- * Sacar el foie de la nevera con antelación para que esté cremoso y se incorpore más fácilmente.*
- * El agua del baño maría debe cubrir dos dedos de la altura de los recipientes.*
- * Se debe caramelizar la crème brulée justo antes de servir o el caramelo se ablandará con la humedad de la nevera.*