



Mil fulls de tòfona i foie

Ingredients per 4 persones:

Pa de motlle
Foie mi cuit
2 pomes Golden
sucre morè, sucre moscovado
100 gr. pinyons torrats
15 unitats maduixetes
formatge Bauma
100 gr. de panses a l'Oporto
tòfona
escarola i micromesclum

Elaboració:

Tallem finament el pa de motlle congelat amb la màquina de tallar embotits. El posem al forn a torrar fins que quedi cruixent. Hi posem un pes a sobre perquè quedi ben pla.

Tallem la poma a làmines fines, la posem en una safata i posem la barreja dels 2 sucres per sobre. A continuació la cremem amb l'ajuda de la pala de crema. Tallem el foie a la màquina de tallar embotits ben prim.

Muntem el milfulles començant amb el pa cruixent, una capa de tòfona laminada amanida amb oli de tòfona i sal Maldón, una capa de pa, una altra capa de pa amb poma caramel·litzada i, a sobre el foie, una altra capa de pa i tòfona laminada.

Retallem el pa de motlle perquè quedi ben quadrat i l'acabem amb l'escarola i el micromesclum, tot amanit amb oli de tòfona i sal. Acabem decorant amb els pinyons, les panses a l'Oporto, uns daus de formatge Bauma tallats petits i una línia de reducció d'Oporto.