

Terrina de mousse de foie:

Ingredientes (6 personas aprox):

- 300- 400g de foie
- 200g de nata líquida
- 2 huevos
- 10g de azúcar
- 4g de sal
- Armagnac (un chorrito)
- Canela molida



Preparación:

- Separa claras de las yemas, y monta las claras a punto de nieve con una pizca de sal
- Pon en un cazo la nata líquida y llévala a ebullición. Mientras tanto bate las yemas con el azúcar y mézclalas con el foie, y la sal, tritura y reserva
- Cuando la nata empiece a hervir, retírala del fuego y viértela sobre el preparado de foie sin dejar de remover con las varillas. Finalmente incorpora las claras montadas con movimientos envolventes hasta que estén bien integradas. Agrégale si quieres un chorrito de armagnac o coñac y una pizca de canela en polvo
- Reparte el preparado en los moldes e introdúcelos en una bandeja con agua caliente para cocerlos en el horno precalentado a 180° C al baño maría, estarán listos en unos 20 minutos, depende del tamaño que tengan los moldes
- Al momento de servir -si dispones de soplete- puedes optar por polvorizar un poco de azúcar sobre la mousse y caramelizarla