

# RecetaKA

## FOIE CON MANGO Y MANIS

### Ingredientes para 2 personas:

100 g de foie fresco / 4 yemas de huevo / 250 ml de leche / Medio mango / 20 g de cacahuetes / 20 g de azúcar moreno / 1 cda de coco rallado / 4 hojas de rúcula / flores comestibles / aceite de oliva / cristales de sal / sal / pimienta



### Elaboración:

1. Hacer a la plancha el foie después de haberlo salpimentado, Mezclar con la leche y hacer pedacitos.
2. Colar el resultado anterior a una cacerola. Comprobar necesidad de sal y pimienta, y dejar que hierva brevemente.
3. Una vez retirado del fuego añadir las 4 yemas. Mezclarlo todo bien con unas varillas.
4. La crema resultante colocarla en moldes individuales y esperar a que enfríe.
5. Mientras, tostar los cacahuetes en una sartén con un poco de aceite. Cuando estén tostados añadir los cristales de sal
6. En otra sartén tostar el coco rallado.
7. Pelar el mango y cortarlo en taquitos.
8. Servir aparte la guarnición: el mango, los pétalos de las flores, los cacahuetes y unas hojas de rúcula
9. Servir la crema fría con un poco de azúcar moreno espolvoreado sobre ella. Caramelizar ese azúcar con una cuchara muy caliente, o con la función de gratinar del horno.
10. Espolvorear por encima un poco de coco tostado y acompañar con la guarnición servida aparte.