

Terrina higos y coulis de azafrán

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0	
1 kg	Higos — frescos
500 gr	Nata
	Gelatina en hojas
200 gr	Azúcar
Coulis azafrán	
200 gr	Azúcar
2 cucharada/s	Agua
500 gr	Nata
	Azafrán

ELABORACIÓN

Una receta de Andre Bonnaure.

Pelar los higos. Poner en la sartén el azúcar. Confitar a fuego lento. Añadir las hojas de gelatina (previamente remojada) y cuando esté casi frío la mitad de la nata montada. Poner en un tarrina en el frigorífico.

COULIS DE AZAFRÁN.

Con el azúcar y el agua hacer un caramelo dorado. Añadir la nata, líquida el azafrán. Cocer 15 min.

Este toffee de azafrán se sirve a temperatura ambiente con la terrina de higos en tajadas.