

Terrina higos y coulis de azafrán

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.