

# CREME REAL DE FOIE GRAS



## CONFEÇÃO

1. Retire todos os ingredientes para esta receita do frigorífico 30 min. antes de iniciar a receita. Aqueça previamente o forno a 90 °C (T. 3)
2. Corte o foie gras em pequenos cubos. Coloque o foie gras, as natas e o vinho do Porto na taça de preparação com a lâmina picadora. Misture na velocidade 10 durante 30 seg.
3. Junte as gemas e misture na velocidade 10 durante 30 seg. Verifique se a mistura está homogénea. Caso não esteja, misture durante mais 30 seg.
4. Divida o creme obtido por 6 forminhas e leve a cozer no forno durante 20 min. A parte superior do creme deve ficar a “tremer”.
5. Deixe arrefecer e coloque no frigorífico durante 3 horas.

## INGREDIENTES

- 200 G FOIE GRAS CRU
- 200 G NATAS
- 1 C. DE SOPA DE VINHO DO PORTO
- 3 GEMAS DE OVO
- SAL
- PIMENTA