

Milfulls de foie amb formatge de cabra i poma verda caramel·litzada

Pel milfulls

Ingredients: 950 g de *foie micuit* "mariko", 300 g de poma GS i 300 g de formatge de cabra.

1. Posar a temperar el *foie* aproximadament 10 segons en el microones o a temperatura ambient uns minuts. Tallar el *foie* al llarg uns 4 mm de gruix, procurant no trencar-lo, i col·locar-lo en una safata amb paper sulfurizat. Reservar.
2. Temperar el formatge de cabra amb les mans i fer boletes. Reservar. Tallar la poma de manera que quedi molt fina i flexible. Reservar en un bany amb gel i àcid ascòrbic.
3. Folrar un motlle amb paper de cuina i col·locar una capa de pomes. Col·locar al damunt una capa de formatge de cabra, procurant que quedi del mateix gruix que la de poma, i totalment llisa amb ajuda d'una espàtula.
4. Col·locar una altra capa de poma i fer pressió pel centre i les vores. Col·locar una capa de foie realitzant el mateix procés perquè quedi el més similar possible. Repetir el procediment amb capes de poma i *foie* fins a tenir en total una capa de formatge de cabra, tres de *foie* i cinc capes de poma.
5. S'acaba el milfulls amb una capa de poma. És important fer pressió a cada capa amb ajuda d'una safata. (Produeix 20 racions de milfulls).

Pel puré de poma

Ingredients: 1 kg de poma, 50 g de mantega i 50 g de sucre.

1. Tallar les pomes en trossos petits sense pelar i sense el cor. Envasar al 100% 5 peces de poma amb la mantega i el sucre.
2. Coure a 70 – 80 °C durant 30 minuts. Una altra forma de coure les pomes és envasar-les i coure 3 minuts en el microones.
3. Triturar en la túrmix fins a obtenir una consistència suau i ferma. Passar per un xino fi i envasar. (Produeix 1 kg de puré)

Emplatat

Ingredients: Un milfulls de 10 cm x 3 cm, sucre, 15 g de puré de poma i 3 g d'ametlles torrades.

1. Caramel·litzem el milfulls amb el sucre i un bufador. Fem una llàgrima i disposem el milfulls. Acabem amb l'ametlla torrada.