Brioche de foie gras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Brioche

Agua tibia: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Levadura: 15 grs.
Harina 0000: 250 g
Azucar: 25 grs.
Sal: 5 g
Manteca: 125 g

Relleno

Foie Gras: 1 Unidad
Cognac: 100 cc
Oporto: 100 cc
Sal: A gusto
Panceta ahumada: 200 g

Varios

Gelatina de oporto y cognac: 7 g
Huevo diluido en agua: Cantidad necesaria
Agua frìa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Brioche

- Disuelva la *levadura* con agua tibia.
- En un bowl mezcle la *harina*, el azúcar y la sal.
- Incorpore la *levadura* y los huevos
- Trabaje en una batidora mecánica hasta unir los ingredientes.

- Agregue la *manteca* pomada y continúe batiendo hasta formar una masa lisa.
- Termine de amasar en la mesada y deje reposar en la heladera durante 12 horas.

Relleno

- Limpie el foie gras y corte en porciones.
- Disponga en una fuente y condimente con sal.
- Bañe con el *Oporto* y el Cognac.
- Deje macerar en la heladera durante 4 horas.
- Corte la *panceta* en *fetas* finas.
- Envuelva cada porción de foie gras con *fetas* de *panceta*.

Armado

- Hidrate la *gelatina* de *Oporto* y Cognac en agua fría y luego funda sobre el fuego a baño María.
- Estire la masa de brioche hasta obtener una lámina de masa de 1 cm de grosor.
- Forre fondo y paredes de un molde para budín con la masa.
- En el interior acomode las porciones de foie gras.
- Cierre la masa, selle los bordes y recorte los excedentes.
- Deje reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos.
- Pincele la superficie de la masa con *huevo* diluido con agua.
- Realice 3 incisiones sobre la masa en forma de chimenea.
- Cocine en el horno precalentado a 210º C durante 45 a 50 minutos.
- Retire del horno y deje enfriar.
- Rellene con la *gelatina* hidratada con la ayuda de una jeringa.
- Deje enfriar antes de servir.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brioche-de-foie-gras