Bombón de foie con chocolate negro, almendras y maracuyá

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 25-30 bombones de 30 gr cada uno

- - 750 gr de foie gras (hígado crudo de pato fresco)
- - 300 gr de crema de leche
- - Chocolate negro 72% cacao
- - 8 gr o 4 hojas de gelatina
- - Almendra en granillo
- - 15 g de sal
- - 10 g de azúcar
- - Zumo de maracuyá

/ Preparación