

## Saucisson de Canard au foie gras

Terrine de 2 kg

MATIERES PREMIERES			PROGRESSION
Ingrédients	u	qu	
<b>1) Mise en marinade</b>			1 - Diviser en 2 morceaux la gorge soit 150 g et 250 g.
- Gorges de porc	kg	0,4	En partant d'eau froide, porter à ébullition.
- Chair de canard (cuisses)	kg	0,3	Passer au hachoir grille moyenne 250 g de gorge refroidie, la chair de cuisse de canard et les foies de volaille.
- Foies volaille	kg	0,2	Hacher truffes et pistaches. Mélanger le tout dans une terrine, ajouter truffes et pistaches et les assaisonnements et la glace de viande.
- Pistaches	kg	0,02	Filmer et réserver en chambre froide 12 h
- Truffes	kg	0,01	2 - Détailler le reste de gorge 150 g et la chair des filets de canard en gros dés de 1 cm, et en dés un peu plus gros le foie de canard.
- Glace canard	cl	5	Reserver.
<b>2) Fabrication</b>			3 - Ajouter dans la terrine les dés de gorge, et les dés de filets de canard poelés rapidement puis le foie gras.
- Chair filet de canard	kg	0	Pousser dans des boyaux naturels ou dans une boudruche.
- Foie gras canard cru	kg	0,8	4 - Cuisson
- Huile	1 cuil à soupe		Pocher dans de l'eau à 80 °C.
- Sel	g	12	Cuisson à cœur 75 °C.
- Poivre	g	4	
- Coriandre poudre	g	6	
- Sucre en poudre	g	6	
- Fleur de thym	g	2	
- Cognac		QS	
- Madère		QS	
<b>3) Glace de viande (pour 20 cl)</b>			
- carcasse de canard		1	
- oignon		1	
- carottes		1	
- échalotes		2	
- Gousse d'ail		2	
- Bouquet garni		1	
- Graine de coriandre	1 cuil à soupe		
- vin rouge	cl	50	
- Huile arachide	cl	50	
- Sel		QS	
<b>Coût total</b>			
<b>Assais</b>			
<b>Coût portion</b>			