

Brioche de Foie Gras à la Moelle

Type : *ENTREE*
"L'haude"

<i>MATIERES PREMIERES</i>					<i>PROGRESSION</i>	Min
Ingrédients	u	qu	cu	ct		
Foie gras d'oie	kg	0.400			<ul style="list-style-type: none"> - Mettre à dégorger la moelle à l'avance (2 à 3 jours) - Dénervrer grossièrement le foie gras d'oie puis le tailler en dés - Pocher la moelle à 60/80° C - Décalotter les brioches, creuser et sécher au four à 200° C - Sauter les champignons, ajouter les dés de foie gras qui ont été assaisonnés et raidis ainsi que la moelle taillée en dés. Flamber au cognac - Ajouter la sauce Périgueux sans faire bouillir - Vérifier l'assaisonnement - Dresser la brioche accompagnée de pommes fruits - Pluches de cerfeuil 	
Moelle	kg	0.800				
Champignons de Paris	kg	0.200				
Echalotes	kg	0.100				
Brioche	P	8				
Pommes fruits	P	4				
Sauce Périgueux	L	0.150				
Beurre	kg	0.100				
Cerfeuil	B	1/4				
EPICERIE						
Cognac	pm					
Sel fin	pm					
Poivre du moulin	pm					
Truffes pelures	kg	0.050				
Coût total :						
Assais :						Tot
Coût portion :						