

## Foie Gras Chaud sur son Emincé de Chou

TYPE : FETES

<i>MATIERES PREMIERES</i>					<i>PROGRESSION</i>
Ingrédients	u	qu	cu	ct	
Choux	kg	2.000			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choisir 10 feuilles de chou tendres et les blanchir</li> <li>- Emballer 50 grs de foie gras cru assaisonné dans chaque feuille et réserver bien serré dans un film</li> <li>- Ciseler le reste du chou et le saler 1 heure</li> <li>- Le rincer, le presser puis le poêler vivement sans coloration avec l'échalote pasteurisée</li> <li>- L'assaisonner avec une vinaigrette au vinaigre balsamique truffé</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b><u>DRESSAGE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sur lit de salade de chou tièdes, agrémentée de dés de tomate et ciboulette ciselée</li> <li>- Les boules de foie gras au chou sont pochées au dernier moment au four vapeur 5 mn à 70° C.</li> </ul>
Foie gras	grs	500			
Huile de noix	grs	50			
Huile de soja	grs	100			
Vinaigre balsamique	grs	50			
Jus de truffe	grs	50			
Truffes hachées	grs	20			
Assaisonnement	grs	10			
Echalote pasteurisée	grs	30			
Tomates	grs	160			
Ciboulette	B	1			
Coût total :					
Assais :					
Coût portion :					