

Foie Gras en Médaille aux Epices

TYPE : FETES

<i>MATIERES PREMIERES</i>					<i>PROGRESSION</i>
Ingrédients	u	qu	cu	ct	
Foie gras d'oie	grs	500			<ul style="list-style-type: none"> - Déveiner le foie gras - Saler le foie (sel + ascorbate de sodium) - Malaxer légèrement le foie avec le sel et le jus de truffe - Former en rouleau de diam. 60 - Mettre à raffermir au froid - Rouler dans le mélange d'épices - Filmer et façonner à diam. 60 - Maintenir en forme à température ambiante 3 heures - Cuire aussitôt à l'eau à 68° C - 10 mn
Sel	grs	8			
Poivre noir en grains	grs	2			
Muscade en fragments	grs	1			
Paprika (NIORA)	grs	1			
Coriandre en grains	grs	1			
Origan en feuilles	grs	0.5			
Cannelle en fragments	grs	0.5			
Moutarde en grains	grs	0.5			
Clous de girofle concassés	grs	0.2			
Laurier en fragments	grs	0.2			
Sucre	grs	2.5			
Acide ascorbique E 300	grs	0.1			
Jus de truffe	grs	50			
Coût total :					
Assais :					
Coût portion :					