

Mousse de Foie Gras

TYPE : FETES

<i>MATIERES PREMIERES</i>					<i>PROGRESSION</i>
Ingrédients	u	qu	cu	ct	
Foie gras cuit	grs	300			<ul style="list-style-type: none"> - Mettre au Robot coupe le foie gras, le beurre et l'assaisonnement - Ajouter le Porto en fin de mélange - Débarrasser et utiliser aussitôt car ce produit s'oxyde vite <p><u>DIVERSES UTILISATIONS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Montage et reconstitution de poulet, canard, jambon etc... - <i>Pour pièces de buffet</i> - Aspics - Briochette au foie gras - Canapés, sandwiches
Beurre	grs	300			
Porto	grs	30			
Sel	grs	3			
Poivre	grs	0.3			
Coût total :					
Assais :					
Coût portion :					