

## Terrine de Coquilles st Jacques aux artichauts et foie gras à la vanille

<b>MATIERES PREMIERES</b>					<b>PROGRESSION</b>
Ingrédients	u.	qu	Pu	P	
Coquilles St Jacques	kg	0,7			<p><u>1 - Foie gras de canard :</u> Dénervé et assaisonner le foie gras de canard pour la mise au sel. Mettre sous vide avec les gousses de vanille</p> <p><u>2 - Mousse de coquilles St Jacques</u> Fabriquer une mousse de St Jacques classique Puis incorporer les dés d'artichauts cuits au préalable dans un blanc, les dés de tomates pelées et épépinées. En dernier lieu, ajouter les dés de Foie Gras de canard crus pré-salés. Avant de mouler, gratter les gousses de vanille puis en extraire les grains et mélanger à l'appareil.</p> <p><u>Cuisson :</u> 63°C à cœur dans un four ventilé.</p>
Crème UHT	L	1			
Artichauts	fonds	8			
Œufs	u	2			
Foie Gras de Canard cru	g	0,5			
Vanille	gouss	2			
Sel et assaisonnement	QS				
Tomates en Dés	kg	0,15			
<b>Coût total :</b>					
<b>Assais :</b>					
<b>Coût portion :</b>					