

Terrine de Foie Gras de Canard Normande

TYPE : FETES

<i>MATIERES PREMIERES</i>					<i>PROGRESSION</i>
Ingrédients	u	qu	cu	ct	
Foie gras de canard	grs	1000			<ul style="list-style-type: none"> - Déveiner le foie gras - Assaisonner le foie avec les ingrédients broyés au moulin à café au préalable - Eplucher les pommes et les couper en quartiers - Les faire sauter au beurre pour les caraméliser en les gardant fermes - Déglacer au Calvados - Egoutter et utiliser le jus pour mariner les foies avant de mettre en terrine - Installer les quartiers de pomme au centre de la terrine - Cuisson 30 mn au four vapeur à 68° C ou au four bain-Marie à 100° C - Mettre au froid 24 heures - Dresser avec gelée au Porto, julienne de pomme et réduction de cidre avec du miel
Sel	grs	17			
Sucre	grs	5			
Poivre	grs	1			
Muscade	grs	0.500			
Pommes reinettes	grs	300			
Calvados	grs	50			
Beurre	grs	50			
Cidre	grs	500			
Miel	grs	50			
Gelée au Porto	grs	200			
Coût total :					
Assais :					
Coût portion :					