

Terrine de foie gras d'oie infusée à la cannelle

<i>MATIERES PREMIERES</i>					<i>PROGRESSION</i>
Ingrédients	u	qu	Pu	P	
Foie gras d'oie	kg		1,8		Procéder au dénervage du foie et à sa mise au sel habituel. Marinade au sauternes infusée à la cannelle Présalage 24 heures Cuisson 55 °C à cœur Glaçage avec une bonne gelée à base de Sauternes à la cannelle
Sauternes	kg		0,2		
Cannelle	QS				
Sel	QS				
Poivre	QS				
Coût total :					
Assais :					
Coût portion :					