

Terrine de Foie Gras d'Oie Truffée

TYPE : FETES

| <i>MATIERES PREMIERES</i> | | | | | <i>PROGRESSION</i> |
|---------------------------|-----|-------|----|----|--|
| Ingrédients | u | qu | cu | ct | |
| Foie gras d'oie | 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 et laisser agir 2 heures - Arroser de cognac et mélanger le foie délicatement - Mettre en terrine aussitôt avec les truffes en gros quartiers au centre - Recouvrir d'un papier cellophane et d'une feuille d'aluminium - Cuisson au four vapeur à 68° C - 30 mn - Mettre au froid avec légère presse 24 heures - Détailler avec lame préchauffée |
| Sel | grs | 17 | | | |
| Poivre | grs | 1 | | | |
| Muscade | grs | 0.500 | | | |
| Paprika | grs | 2 | | | |
| Sucre | grs | 5 | | | |
| Truffes | grs | 30 | | | |
| Cognac | grs | 30 | | | |
| Coût total : | | | | | |
| Assais : | | | | | |
| Coût portion : | | | | | |