

Bavarois d'asperges et foie gras

MATIERES PREMIERES					PROGRESSION
Ingrédients	u	qu	Pu	P	
Appareil d'asperges :					<p>1 - Faire une brunoise avec jus d'asperges, œufs cuire à 83°C maxi. Laisser refroidir, ajouter les feuilles de gélatine ramollis, les dés d'asperges, cuites et en dernier lieu, la crème montée au ruban. Saler, poivrer, mouler dans des cylindres inox.</p> <p>2 - Faire de même pour l'appareil foie gras.</p> <p>3 - Monter dans les cylindres inox et terminer par un disque de pain de mie, réserver en chambre froide.</p>
- Jus d'asperges	L	0,5			
- Jaune d'œuf	U	6			
- Crème UHT	kg	0,5			
- Asperges cuites	kg	0,2			
- Sel, Poivre	QS				
- Feuille de gélatine	u	8			
Appareil foie gras :					
- Fond brun non lié	L	0,25			
- Jaunes d'œufs	u	6			
- Porto	L	0,25			
- Crème UHT	kg	0,5			
- Foie gras cuit	kg	0,2			
- Sel, Poivre	QS				
- Feuille de gélatine	u	8			
- Mie de pain					
Coût total :					
Assais :					
Coût portion :					