

Lobe de foie gras d'oie mi-fumé à la gelée de poivre

MATIERES PREMIERES					PROGRESSION
Ingrédients	u	qu	Pu	P	
Foie gras d'oie	kg	0,8			<p>1 - Dénervé le foie gras Le fumer à froid pendant 1h30 environ puis l'assaisonner: ouvrir le foie, le saler, poivrer et saupoudrer de Paprika. Refermer le foie, l'envelopper dans du papier film, laisser maturer pendant 12 heures au froid.</p> <p>2 - Remplacer le papier film par du papier aluminium, cuire le foie gras dans du fond de canard à 75 °C pendant 45 à 60 minutes. Laisser refroidir dans la cuisson, réserver au froid.</p> <p>3 - Egoutter le foie gras, le couvrir de mignonnette de poivre, puis le glacer avec de la gelée au Porto. Laisser maturer pendant 12 heures environ. Servir frais accompagné de pain de mie toasté.</p>
Sel fin	g/kg	14			
Poivre du moulin	g/kg	2			
paprika	g/kg	1			
Fond de canard	L	1,5			
Mignonette de poivre	QS				
Gelée au Porto	L	1			
Pain de mie toasté	QS				
Coût total :					
Assais :					
Coût portion :					