

DUO DE PIGEON ET FOIE GRAS



INGREDIENTS

	UNITÉ	QUANTITÉ
Pigeon	p	4
Crépine	kg	0,100
Foie gras	kg	0,200
Carottes	kg	0,200
Oignons	kg	0,150
Echalotes	kg	0,100
Aubergines	p	1
Ail	g	2
Tomates	kg	0,100
Sel	kg	pm
Poivre	kg	pm

TECHNIQUES DE REALISATION

Habiller
Découper les pigeons
Traiter les cuisses en ragoût
Confectionner le fond brun de pigeon
Ouvrir les poitrines en portefeuille
Farcir avec le foie gras
Mettre en crépine
Colorer les poitrines
Refroidir à une température égale ou inférieure à 6°C à cœur
Assaisonner
Mettre sous vide
Envelopper l'os si celui-ci est contentant
Poser la sonde
Cuire au bain-marie (58°C)
Sortir à l'obtention de cette température à cœur
Déconditionner
Découper
Dresser