

FILET DE CANARD ET SUPRÊME DE VOLAILLE



INGRÉDIENTS

	UNITÉ	QUANTITÉ
Filet de canard	p	4
Blanc de volaille	p	2
Foie gras	kg	0,120
Citron	p	1
Sel	kg	pm
Poivre	kg	pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Parer

Détailler

Farcir les filets de canard avec le foie gras

Refroidir à une température égale ou inférieure à 6°C à cœur

Assaisonner

Mettre sous vide

Poser la sonde

Cuire au bain-marie (58°C) les filets de canard

Cuire au bain-marie (62°C) les blancs de volailles

Sortir à l'obtention de ces températures à cœur

Déconditionner

Colorer les filets de canard

Dresser