FOIE GRAS D'OIE TRUFFE ET CANARD
MI-CUIT EN BALLOTINE

INGREDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Foie gras d'oie	kg	1
Foie gras de canard	kg	1
Truffes noires brossées	kg	0,050
Cognac	Litre	0.100
Porto	Kg	0.100
Sel	Kg	0.012
Poivre	Kg	0,003

TECHNIQUES DE REALISATION

Parer,
Déveiner
Peser
Assaisonner
Mariner (facultatif)
Réserver au frais
Mouler et façonner en ballotine
Mettre sous vide
Cuire au bain-marie thermostaté à 62°C
Sortir le produit à 50°C à cœur
Refroidir
Stocker en chambre froide entre 0°C et 3°C

Copyright : CIFHOR