FICHE N°	FOIE GRAS DE CANARD	BASE (pers.)
		8

DESCRIPTIF

Foie gras frais assaissonné et mariné.
Mi-cuit à température maîtrisée.

PRESENTATION

PHASES TECHNIQUES

MISE EN PLACE DU POSTE
Denrées, matériel, cuisson, etc.

PREPARATIONS
Parer
Déveiner
Peser
Assaisonner
Mariner
Réserver au frais
Mouler en terrine

MISE EN CUISSON
Mettre sous vide
Cuire en bain-marie thermostaté
Clarifier la graisse de foie gras

FINITION ET DRESSAGE
Couvrir d'une fine pellicule de graisse
Découper
Dresser

DENREES / VENTILATION

ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT
BOUCHERIE						
Foie gras	kg	0,70				0,70
LEGUMERIE						
Tomate	pièce		1,00			1,00
Ciboulette	botte		0,15			0,15
ECONOMAT						
Cognac	litre	0,10				0,10
Porto	litre	0,10				0,10
Sel	kg	0,012				0,012
Poivre	kg	0,003				0,003
Sel de Guérande	kg		pm			pm
Poivre de Sechouan	kg		pm			pm