

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT EN TERRINE



INGREDIENTS

	UNITÉ	QUANTITÉ
Foie gras	kg	0,700
Tomates	p	1
Ciboulette	brin	3
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 en terrine
Mettre sous vide
Cuire au bain-marie à 62°C
Sortir le produit à 50°C à cœur
Refroidir
Stocker en chambre froide entre 0°C et 3°C