Terrine de foie gras de canard cru extra

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
222241	Foie gras de canard cru extra restauration déveiné 500/700 g FGF Rougié	1 Pièce
	Expresso	1 Pièce
	Banyuls	PM
	Thym	PM
	Laurier	PM

Etapes de préparation

1. Après mise en décongélation du foie gras, le dénerver de manière à ce qu'il n'y ait plus de réseau veineux. Assaisonner (sel/poivre)
2. Mouler les lobes dans une terrine avec couvercle. Recouvrir avec un expresso et une goutte de vieux banyuls hors d'âge. Ajouter du thym et du laurier
3. Laisser maturer 8h
4. Cuisson traditionnelle au bain-marie de façon à obtenir un mi-cuit

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation