



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 25/09/2020

Foie gras d'oie poché au vin rouge aux saveurs de Noël



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
222174	Foie gras d'oie cru extra déveiné 400/900 g	2 Pièce Unitaire
	Bâton de cannelle	2 Pièce Unitaire
	Etoile de badiane	5 Pièce Unitaire
	Orange	1 Pièce Unitaire
	Vin rouge	0,5 Litre
	vinaigre balsamique	30 Centilitre
	Porto	30 Centilitre
	Fleur de sel	10 Gramme
	Poivre de Kampot entier	20 Gramme

Recette

1. Préparation de la sauce : dans un sautoir mettre à chauffer le vin rouge, le vinaigre, le porto, ajouter les épices, l'orange et la fleur de sel, infuser pendant 20 mn. Laisser refroidir, mettre dans une poche la préparation, ajouter le foie surgelé, faire le sous vide et laisser mariner 24 h, puis cuisson au bain-marie pendant 40 mn à 80° C
2. Après cuisson, refroidir en cellule de refroidissement rapide, ouvrir la poche, filtrer la marinade et faire réduire jusqu'à ce que cela devienne sirupeux (sauce d'accompagnement du foie gras d'oie).