

PREPARATION DU FOIE GRAS (PBA550 - 19/12/98)

(c) Institut de la Providence.

"Espace hôtelier Cécile Ansotte" - Ciney

1 couvert(s) ou Kg ou Litre, P.R. total 37.22 Euro,

P.R./couvert 37.22 Euro.

Compétence/Activité principale										
--------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Compétences secondaires										
-------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

DATE REALISATION:

MISE EN PLACE MARCHANDISES
MISE EN PLACE MATERIEL

Commentaire(s) :

TRAITEMENT:

.

Le parage est une opération minutieuse et assez longue.

1. Mettre le foie à tremper pendant une heure dans un récipient reùmpli d'eau à 37°C.

Ce tempage permettra de faire dégorger et de ramollier le foie pour le parer.

2. Egoutter puis séparer à la main les lobes de foie gras (un gros et un petit).

3. Ouvrir chaque lobes en deux, à l'aide d'un couteau d'office ou de la main, pour faire apparaître les veines qui les irriguent: soulever celles-ci à partir du bout de chacun des lobes en les décollant un peu avec la pointe d'un couteau pour les enlever en tirant dessus avec précautions.

4. Enlever les éventuelles taches vertes laissées par la poche de fiel, gratter et oter soigneusement les parties qui risquent d'être amères. Creuser s'il le faut.

5. Laver sous l'eau courante et essuyer aussitôt.

6. Enlever la fine pèlliculle transparente qui enveloppe le foie, si possible sans couper celui-ci.

7. Au moment de la marinade, les foies doivent être salés et poivrés dans les proportions de 15 gr de sel, 3 gr de poivre, 1 gr de 4 épices et 0,5 gr de sucre en poudre par kg de foie gras.

MARCHANDISES ECONOMAT:

Ingrédients :

- 1 GR SUCRE S0 (Glace) 250GR (AG0150)
P.M.
- 1 GR POIVRE BLANC MOULU 1 KG (MP0044)
P.M.
- 1 GR QUATRE EPICES (MP0048)
P.M.

1 GR SEL FIN (MP0060)
P.M.
600 GR FOIE GRAS DE CANARD CRU (VO0022)

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON (PBA551 - 19/12/98)

(c) Institut de la Providence.

"Espace hôtelier Cécile Ansotte" - Ciney

12 couvert(s) ou Kg ou Litre, P.R. total 46.79 Euro,
P.R./couvert 3.90 Euro.

Compétence/Activité principale										
--------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Compétences secondaires										
-------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

DATE REALISATION:

MISE EN PLACE MARCHANDISES
MISE EN PLACE MATERIEL

Commentaire(s) :

TRAITEMENT :

1. Préparer le foie gras suivant méthode indiquée sur la fiche PBA550.
2. Mélanger les épices avec le porto, le vin blanc et le cognac. Mettre le foie dans une terrine et recouvrir de marinade, placer 1 nuit au frigo et le retourner de temps en temps.
3. Sortir le foie du réfrigérateur et le laisser à température ambiante. Mettre le pied de veau dans le fonds de volaille et le faire cuire 1 à 2 heures.
4. Etaler un torchon humide et bien essore sur le plan de travail, le recouvrir d'une feuille de film alimentaire.
5. Egoutter le foie gras, le reconstituer aussi bien que possible et le poser sur le film. Le rouler bien serré dans cette double épaisseur (torchon et film) et ficeler les deux extrémités.
6. Déposer le tout dans le fond d'une casserole et recouvrir de fonds de volaille brûlant. Laisser cuire 10 minutes à feu doux sans faire bouillir.
7. Egoutter le foie gras et laisser refroidir tel quel en enceinte réfrigérée. De même, laisser refroidir le fonds de cuisson qui va prendre en gelée.
8. Clarifier le fonds de cuisson (voir fiche n°B03018).
9. Sortir le foie gras, le déballer précautionneusement et le servir avec la gelée clarifiée aromatisée suivant le goût (porto, beaumes de Venise,....) et du pain brioché, voire du cramique grillé.

MARCHANDISES ECONOMAT:

Ingrédients :

1 GR SUCRE S0 (Glace) 250GR (AG0150)
P.M.

2.5 CL PORTO OFFLEY BLANC .75 (AG0235)

2.5 CL COGNAC BISQUIT VSOP 75CL 40D (AG0258)

10 CL BEAUMES DE VENISE

20 DL FONDS BLANC DE VOLAILLE (FB0002)

50 GR CAROTTES (FL0013)
Clarification.

30 GR CELERI VERT (FL0017)
Clarification.

10 GR PERSIL (FL0116)

50 GR POIREAUX (FL0117)
Clarification.

6 P OEUFS (MP0035)
N'utiliser que les blancs pour la clarification,
garder les jaunes pour un autre usage.

1 GR LAURIER 20GR (MP0041)
P.M.

1 GR POIVRE BLANC MOULU 1 KG (MP0044)
P.M.

1 GR QUATRE EPICES (MP0048)
P.M.

1 GR SEL FIN (MP0060)
P.M.

1 GR THYM 15GR (MP0065)
P.M.

1 P PIED DE VEAU (TRI014)

300 GR CARBONNADE (BOEUF) (VB0010)
Clarification.

15 CL VIN BLANC MOELLEUX (VDSOM1)

600 GR FOIE GRAS DE CANARD CRU (VO0022)

