

Intitulé du plat			Type de plat	
Ballotine de foie gras au torchon {technique de cuisson par immersion et base t°}				
Fiche technique de fabrication-bon économat.				
N° de référence		Nombre de couverts		
		1 kg		
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques
Foie gras (1,2 kg +/-)	pc	1	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Séparer les 2 lobes à la main</li> <li>Laisser à température pour mieux travailler.</li> </ul>
Vin blanc moelleux	cl	10		
Sel (3/4) tout ou avec sel nitrité (1/4)	gr	14	1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Du bout des doigts appuyer au centre pour trouver le nerf, le dégager en appuyant vers l'avant et vers l'arrière, puis le tirer.</li> </ul>
Poivre blanc	gr	3		
muscade	gr	1	1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il y a sur le gros lobe deux nerfs donc il faut creuser un peu plus profond pour trouver le deuxième et le dégager de la même manière.</li> </ul>
<i>variantes</i>			1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne pas avoir peur si le foie est abîmé, il sera reconstitué à la fin.</li> <li>Mélanger les épices.</li> </ul>
<p><i>Mouillement</i> Avec porto, sauternes, armagnac, cognac, calvados, monbazillac, ...</p> <p><i>Garniture :</i> À la truffe, aux figues et autres fruits séchés, ... pain d'épices, ...</p> <p><i>épices :</i> piment d'Espelette,...</p>				
			1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déposer sur une feuille de papier sulfurisé et assaisonner (sel, poivre, vin blanc, ...).</li> <li>Former la ballotine dans le papier sulfurisé.</li> </ul>
			1.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chasser le maximum d'air en pressant sans forcer.</li> <li>Ouvrir la feuille. Assaisonner légèrement en surface.</li> </ul>
<div style="border: 2px solid orange; padding: 10px;"> <p><b>Remarque :</b></p> <p>La conservation au frigo est de courte durée ,1 à 2 semaine maximum et au congélateur le foie risque de devenir granuleux.</p> </div>			1.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replacer la ballotine sur film alimentaire et l'enrouler en serrant. Percer le film plastique, chasser l'air à nouveau.</li> </ul>
			1.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plonger la ballotine dans l'eau frémissante et maintenir pendant +/-10 min en immersion, refroidir dans une eau glacée.</li> </ul>
			1.10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réserver au frais 24 h.</li> <li>Cuisson basse température, emballez la ballotine dans un sac zip en chassant le maximum d'air.</li> <li>Cuire 50 minutes dans un bain réglé à 55°C. La cuisson terminée refroidir réserver au frais 24H.</li> </ul>
Schéma ou dessin ou photo				
				