

Intitulé du plat			Type de plat		
Terrine de foie gras semi-cuit {technique de cuisson}					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				1 kg	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
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 retirer.</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>					
<i>Mouillement</i> Avec porto, sauternes, armagnac, cognac, calvados, monbazillac, ...			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> </ul>	
<i>Garniture :</i> À la truffe, aux figues et autres fruits séchés, pain d'épices, ...					
<i>épices :</i> piment d'Espelette,...			1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélanger les épices.</li> <li>Mariner le foie dans une boîte hermétique, couche par couche et assaisonner.</li> <li>Le vin blanc dessus.</li> <li>Laisser mariner pendant une nuit.</li> </ul>	
			1.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prendre une plaque qui va au four à haut bord.</li> <li>Étaler le foie sur la plaque, verser la marinade.</li> <li>Mettre au four à 100°C pendant 15 à 20 minutes.</li> </ul>	
<b>Remarque :</b> la conservation au frigo est de courte durée ,1 à 2 semaine maximum et au congélateur le foie risque de devenir granuleux.			1.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>La surface doit être presque fondue.</li> <li>Mettre en passoire et conserver le jus.</li> <li>Prendre les récipients de conservation voulu pour démouler par la suite mettez un film dedans qui ressort.</li> <li>Remplir avec les foies légèrement pressés, mettre dessus un poids qui recouvre toute la surface.</li> <li>Mettre au frigo.</li> </ul>	
			1.8		
			1.9		
			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					