



MOUSSE DE FOIE

MATIÈRES PREMIÈRES

2,500 kg - Foies de porc
40 kg - Mouilles de porc
1,200 kg - Gorges de porc
20 kg - Bouillon ou lait
0,300 kg - Oignons frais

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,015 kg - Pâté de foie 14 PR (Réf : 82105)
0,010 kg - Sel fin (coupe grise)
ou sel nitrifié (coupe rose) (Réf : 10902B)
0,010 kg - Liant Universel (Réf : 85101B)

PRÉPARATION

Pocher les mouilles et gorges de porc 15 à 20 mn dans une eau frémissante à 95°C.

Au cutter, hacher et affiner le foie avec les ingrédients, le liant et 1/3 du bouillon ou lait chaud. Racler puis cutterer de nouveau avant d'incorporer les gras pochés et un deuxième 1/3 du bouillon. Continuer d'affiner en incorporant le dernier tiers du bouillon en maintenant la température entre 20 et 30°C.

Doser en moules ou terrines bardées.

CUISSON

Cuire au four chaleur sèche ou mixte 92 à 95°C pour une cuisson à cœur de 75°C.

