



MOUSSE DE FOIE TRADITION SA

MATIÈRES PREMIÈRES

25 % - Foie de porc
40 % - Mouille de porc
12 % - Gorge de porc
20 % - Bouillon
03% - Oignon frais

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

45 g/kg - Pâté de Foie Tradition SA (Réf : 82105TR)
15 g/kg - Sel fin (coupe grise) ou nitrité (coupe rosée)

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, et rajouter 1/3 de bouillon.

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 et en maintenant la température entre 20 et 30°C.

Dosage en moules ou terrines bardées.

CUISSON

Au four chaleur sèche ou mixte 92 à 95°C d'ambiance pour une cuisson à cœur de 75°C.



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

