



Récapitulatif de l'atelier de foie gras

Vous avez préparé 500 grs de foie gras.

Sortez votre foie gras une heure du frigo avant l'éveinage.

Une fois nettoyé, assaisonnez le à votre gout
20 grs de sel / kilo
10 grs de poivre ou piment d'espelette / kilo

Si vous souhaitez, vous pouvez ajouter du sauternes, du porto, du cidre de glace
etc....

Laissez le au frigo pour 24 heures pour renforcer son goût. (optionnel)

Sortez le 1 heure avant du frigo pour le mettre en ballotine.

Une couche de papier film, fermé avec un nœud de chaque côté, et une couche
de papier aluminium (côté mat à l'extérieur)

Remettez le au frigo pour 24 heures minimum.

Faire frémir une casserole d'eau et plonger les ballotines environ 2 minutes en
veillant à ne pas faire bouillir l'eau.

Puis remettez les directement au frigo.

Attendez minimum 24 heures pour le déguster.

Vous pouvez les mettre au congélateur pour plusieurs mois.

Et bon appétit

Vachement gourmand Inc.

4 place du commerce H3E 1J4 QC Montréal (Ile des soeurs)

Tél : 514 766-2233 www.vachementgourmand.ca info@vachementgourmand.ca