


Thème	Référence	Date	Nom
Hors d'œuvre froid ou tiède	Pauli p. 286	30.10.2014	Stoky
<b>Mets</b>	Galantine de pigeon au foie gras et aux raisins secs		
<b>Méthodes de cuissons</b>	Poché combi steamer		
<b>Temps de préparation</b>	20 minutes	<b>Temps de cuisson</b>	70°C / 65°C à cœur
<b>Ingrédients pour</b>	4 personnes		

Proportions Poids net	Ingrédients	Mise en place / Préparation / Cuisson	Equipements de cuisine
200 g	Pigeon (pac)	Reste 100g sans les cuisses (qu'on réserve pour la farce) aplatir de façon régulière	! Gants désossage Planches, couteau Et une Batte
3 g	Cognac		
	Sel / poivre	Mariner les cuisses (couper en dés)	
2 g	Beurre		
3 g	Echalotes	Étuver	Petite casserole
8 g	Epaule de veau	ajouter	
5 g	Lard à barder	Ajouter / mixer	Petit cutter
10 g	Crème 35%	Ajouter (=farce) rectifier ass. réserver	Sur bain de glace
<b>Garniture</b>			
10 g	Suprême poulet	Aplatir	
10 g	Foie gras d'oie	En petit dés	
2 g	Pistache	ajouter	
3 g	Raisin sec	Pour déco (extérieur pas dans la masse)	
2 g	Marasquin		
		Faire une roulade avec un film Pocher combi steamer 70°C 65 à cœur	
		<b>POCHER 55°C A COEUR</b>	

<b>Présentation</b>	
<b>Dressage</b>	Buffet
<b>Décoration</b>	Raisin et demi pistache
<b>Vaisselle</b>	4 supports
<b>BPF</b>	Refroidir à 3°C en 90 minutes