



# FOIE GRAS DE CANARD CRU DEVEINÉ EXTRA RESTAURATION 1KG POIDS FIXE



- **Déveinage manuel à chaud**
- **Poids fixe** : 1kg
- **Maitrise du coût portion**
- **Gain de temps par un foie déjà déveiné** : 0% de perte matière
- **Conservation optimale** : Produit surgelé conditionné sous-skin
- **Origine** : Canards gras 100 % français, assurant une traçabilité complète et une qualité constante
- **Alimentation** : Canards nourris sans OGM, avec des céréales françaises

## Atouts

- **Qualité** : Produit issu d'un foie gras extra-restauration
- **Savoir-faire** : Déveinage manuel à chaud réalisé par des experts
- **Rendement** : Taux de fonte réduit de part la surgélation

Poids fixe

1KG

## Conseils de remise en œuvre

- Décongelez le foie 12h, toute une nuit.
- Séparez le petit du gros lobe puis les marinez de chaque côté avec sel (6g), poivre (2g) et un filet de Cognac.
- Dans une terrine, disposez en premier le grand lobe, puis le petit lobe sur le dessus, tassez.
- Cuisez au bain-marie à 90°C pendant 50 min puis laissez reposer pendant 5 / 7 jours au frais (0°C et +4°C).

*Nous contacter*

@ [contact@toque-blanche-pro.com](mailto:contact@toque-blanche-pro.com)

*Plus d'informations*

