

# VOLAILLE AU FOIE GRAS JUS CORSÉ AU PAIN D'ÉPICES.

Recette pour 1 kg de préparation



Valeurs nutritionnelles  
moyennes pour une  
portion\* :  
112 Kcal  
Protéines : 5,2 g

= 80 g



Créé avec : **CéréGel**  
Les modulables

Pour les grammages de cette recette, se référer au **protocole viande, poisson, Légumineuse ou féculent mixé – texture tranchable\*\***.

## INGREDIENTS VOLAILLE AU FOIE GRAS

Modulable volaille	<b>350 g</b>
Foie gras	<b>120 g</b>
Bouillon de légumes	<b>370 g</b>
Huile neutre	<b>95 g</b>
CéréGel	<b>65 g</b>

## INGREDIENTS FOND DE VOLAILLE

Oignon	<b>50 g</b>
Carotte	<b>50 g</b>
Ail	<b>1 gousse</b>
Branche de thym	<b>PM</b>
Miel	<b>1 cs</b>
Matière grasse	<b>20 g</b>
Eau	<b>1 cs</b>
Fond de volaille déshydratée	

## INGREDIENTS JUS PAIN D'ÉPICE

Echalote	<b>150 g</b>
Matière grasse	<b>15 g</b>
Pain d'épice	<b>2 tranches</b>
Fond de volaille	<b>50 cl</b>

\*Données indicatives calculées sur des valeurs nutritionnelles moyennes. Mars 2024

\*\*Nutrisens a développé des protocoles pour l'utilisation du Cérégel. Pour plus d'informations, se référer à son conseiller commercial.

# VOLAILLE AU FOIE GRAS

## JUS CORSE AU PAIN D'ÉPICES.

---

### PRÉPARATION VOLAILLE AU FOIE GRAS

- Mixer ensemble le modulable Volaille avec les ingrédients **selon le protocole Céréagel**
- Dresser les volailles dans les moules graissés avant cuisson, **selon le protocole Céréagel**

### PRÉPARATION FOND DE VOLAILLE

*Pour 1L de fond*

- Tailler les légumes en brunoise.
- Faire suer à la matière grasse.
- Ajouter le miel et le thym.
- Déglacer avec le fond de volaille.
- Laisser mijoté 15 min à feu très doux

### PRÉPARATION JUS DE PAIN D'ÉPICES

- Faire suer les échalotes avec la matière grasse.
- Déglacer avec le fond de volaille.
- Rajouter le pain d'épices pour le faire fondre.
- Faire mijoté jusqu'à réduction de moitié.
- Lier au Céréagel si besoin, à raison de 20 g au L.
- Assaisonner.

### GARNITURE

- Modulable riz.
- Assaisonner de sel et poivre à votre convenance

### CUISSON

- Cuire en four vapeur sans couvrir 35 min à 90°C.
- Couvrir et refroidir en cellule selon vos protocoles HACCP.

### DRESSAGE

- Dresser la pièce de volaille au centre de l'assiette.
- Napper avec le jus au pain d'épice.
- Accompagner du modulable riz.

### REMISE EN TEMPERATURE

- Se référer au protocole.
- Au four : en chaleur sèche, à couvert, 20 min à 130°C.
- En chariot : dresser à l'assiette et couvrir. Réchauffer selon le programme de votre chariot.