

Fricassée de dinde braisée aux champignons et foie gras

Recette pour 10 personnes



= g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour une portion* :
Kcal
Protéines : g



INGREDIENTS

- Sauté de dinde 1350g
- Oignons 250g
- Carotte 250g
- Vin blanc 50 cl
- Jus de veau 200 cl
- Mélanges Champignons forestier 500g
- Foie gras 200g

Créé avec : **CEREAGEL**

RAPPEL PROTOCOLE CEREAGEL

- Viande (poid cuit) 730g
- Jus de cuisson **non lié** 190 g
- Céréagel 25g
- Huile neutre 55g

MODE OPÉRATOIRE

- Décontaminer, éplucher, tailler le grammage d'oignons et carottes en mirepoix
- Faire revenir le sauté de volaille
- Ajouter la garniture aromatique oignons, carottes
- Ajouter le grammage de champignons
- Déglacer avec le grammage de vin blanc
- Laisser réduire d'1/3
- Mouiller au jus de veau
- Laisser cuire à feu doux pendant 45minutes
- En fin de cuisson ajouter le grammage de foie gras au jus NON LIE

Le jus de cuisson sera lié après avoir mis en œuvre le protocole Céréagel.

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

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

Fricassée de dinde braisée aux champignons et foie gras

MODE OPÉRATOIRE CEREAGEL

- Mixer la viande cuite chaude avec le liquide chaud et la matière grasse, jusqu'à obtenir une texture bien lisse.
- Ajouter CéréáGel et mixer pour mélanger.
- Rectifier l'assaisonner (sel, poivre, épices...)
- Dresser: à la poche sur plaque ou en moules silicone graissés ou en bacs gastronomes. Ne pas excéder 3 cm d'épaisseur.

REFROIDISSEMENT

- Refroidir en cellule selon vos protocoles HACCP.

REMISE EN TEMPÉRATURE

- **Au four**

En chaleur sèche à couvert
15 à 20 min à 130°C

- **En chariot**

Dresser en assiette, napper de sauce et couvrir.
Réchauffer selon la programmation de votre chariot.

DRESSAGE:

Dresser le sauté de dinde braisé au marron et foie gras texturé, harmonieusement.

L'arroser du jus de cuisson lié et assaisonner.

Accompagner cette recette les garnitures prévues.

*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.