

Crème brûlée de foie gras, émulsion
Et chips d'oignons rouges
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE CRÈME				<u>Base :</u> Préparer le foie gras, couper en cubes Mettre au mixeur , les œufs, la crème et mixer. Émulsionner le tout et assaisonner. Mouler en ramequins ou tasses et cuire au bain marie à 140°C environ 40 minutes selon le contenant. <u>Émulsion d'oignon:</u> Émincer les oignons finement et cuire dans la crème et fond de volaille, assaisonner. Mixer bien finement et tenir au chaud. <u>Chips d'oignons :</u> Émincer finement les oignons en tranches entières, assaisonner et tremper dans la farine. Frire dans l'huile et mettre à égoutter sur un sopalin. <u>Dressage et finition:</u> Saupoudrer de cassonade et brûlée légèrement au chalumeau ou au four. Disposer l'émulsion d'oignon au dernier moment, décorer avec les chips et le cerfeuil
Foie gras bloc	Kg	0,160		
Crème liquide	L	0,350		
Œufs entiers	Pce	1		
Jaune d'œufs	Pce	1		
Sel, poivre, piment	Pm	Pm		
ÉMULSION OIGNON				
Oignon jaune	Kg	0,300		
Crème liquide	L	0,200		
Fond de volaille	L	0,100		
Sel, poivre, piment	Pm	Pm		
CHIPS D'OIGNONS ROUGES				
Oignons rouges	Kg	0,300		
Farine	Kg	0,080		
Sel	Pm	Pm		
Huile	L	0,5		
PRÉSENTATION/FINITION				
Cerfeuil	Botte	0,5		
Cassonade	Kg	0,150		
Notes personnelle :				