

Salle à Manger

réception - restaurant

Compression de paleron de bœuf au foie gras

Pour 1 terrine :

2 kgs de paleron de bœuf, 1 lobe de foie gras 400g, 2 carottes, 1 oignon, 1 poireau

Cuire le paleron de bœuf pendant 5 heures dans un bouillon avec carottes, oignons, poireaux.

D veiner le lobe de foie gras, assaisonner.

Une fois, le paleron cuit, l'émietter en étant le surplus de gras.

Confectionner la terrine avec 2 couches de paleron et une couche de foie gras.

Mettre la terrine sous vide d'air.

Cuire 12 mm au four vapeur   90 C.

Servir froid avec une vinaigrette.



le restaurant interprété par
Les treilles  *Gourmandes*



Les recettes de Mickaël, Chef des cuisines de la Salle   Manger

www.lasalleamanger.fr

LA SALLE   MANGER - ROUTE DE CAND  - 49220 LE LION D'ANGERS - Tel. 02 41 41 99 81