

Salle à Manger

réception - restaurant

Foie gras de canard déveiné et assaisonné prêt à cuire

(Composition sel & poivre)

Sortir le lobe de la poche, mouler en terrine, ajouter selon les souhaits vins, cognac, ...

Cuire au four au bain marie, puis mettre la terrine au réfrigérateur.

Pour une terrine de 400 g à 500 g : 30min à 90°

Pour une terrine de 800 g à 1 kg : 40min à 90°.

le restaurant interprété par
Les treilles  *Gourmandes*



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

www.lasalleamanger.fr

LA SALLE À MANGER - ROUTE DE CANDÉ - 49220 LE LION D'ANGERS - Tél. 02 41 41 99 81