

Quantité	Produit	Procédé
	<u>FARCE PATE</u>	REALISATION DE LA FARCE:
1,6kg	gras de cochon ibaiona	<p>Tailler en dés de 5 mm sur 5 mm la gorge de cochon et l'échine. Tailler les cèpes de la même taille, puis poêler les cèpes au beurre frais pour leur donner une belle coloration. Mélanger les cèpes une fois froids avec la gorge et l'échine de porc. Assaisonner le tout de sel et poivre, rajouter l'armagnac ainsi que le cognac puis laisser mariner 24 heures en chambre froide. Tailler en gros dés le gras de cochon, le lard de colonnata, le foie gras et les mélanger au foie de volaille, puis aux échalotes, au persil, à l'ail et aux épinards préalablement poêlés puis refroidis. Assaisonner le tout et laisser mariner 24 heures en chambre froide. Le lendemain, passer le mélange avec le gras de cochon et les légumes au hachoir avec la grille n° 10, puis mélanger le tout avec l'échine et la gorge. Rectifier l'assaisonnement.</p> <p>REALISATION DES ROULEAUX DE FOIE GRAS:</p> <p>Tailler les foies dans la longueur, les assaisonner, les poêler rapidement, puis les rouler dans du film alimentaire et les refroidir dans de l'eau glacée. Bien laver les trompettes de la mort puis les poêler à feu vif avant de les glacer avec le jus de canard. Mettre à refroidir. Une fois froides, les concasser au couteau en duxelle, les étaler sur du film alimentaire. Placer dessus le rouleau de foie gras et entourer ce dernier avec la duxelle. Une fois l'opération terminée, percer le rouleau au milieu et farcir avec le reste de la duxelle.</p> <p>REALISATION DES MAGRETS</p> <p>Lever les magrets, les assaisonner avec sel, poivre et baies de genièvre. Les saisir à la poêle, puis les mettre à refroidir. Une fois froids, les mettre sous vide et les cuire dans une casserole d'eau à 66°C. Les plonger en glace quand ils sont à 52°C à cœur.</p> <p>REALISATION DE LA PATE</p> <p>Sabler la farine avec le beurre puis incorporer les œufs, l'eau et le sel. Débarrasser, laisser reposer 24h au frigo. Le lendemain étaler la pâte à 4 mm d'épaisseur.</p> <p>REALISATION DE LA GELEE</p> <p>Mettre les manchons dans une casserole et remplir d'eau à hauteur puis porter à ébullition. Ecumer correctement, rajouter la garniture aromatique et laisser cuire à frémissement pendant 8h en écumant régulièrement. Passer le consommé au torchon puis rajouter 6 feuilles de gélatine pour 2 litres de consommé.</p> <p>REALISATION DES LEGUMES PICKLES</p> <p>Mélanger tous les ingrédients dans une casserole, porter à ébullition et laisser frémir 10 minutes.</p> <p>Eplucher les poires et tourner les cèpes. Mettre les cèpes dans un récipient et verser dessus la marinade pickles bouillante puis laisser infuser une semaine en chambre froide. Effectuer la même opération avec les poires en les blanchissant avant.</p> <p>REALISATION DU CHUTNEY</p> <p>Cuire dans l'eau bouillante les betteraves puis les mixer avec le reste des ingrédients au robot et laisser refroidir.</p> <p>MONTAGE ET CUISSON DU PATÉ</p> <p>Façonner le moule à pâté avec la pâte et monter successivement la farce, les magrets, les rouleaux de foie gras et cuire 18 minutes à 220°C puis 15 minutes à 180°C en four sec. Laisser refroidir le pâté. Une fois le pâté tiède, couler la gelée et laisser reposer toute la nuit en chambre froide. Le lendemain, finir en coulant le reste de gelée.</p>
400g	lard de colonnata	
1kg	gorge de cochon ibaiona	
1,2kg	foie gras de canard	
1,5kg	échine de cochon ibaiona	
1kg	foie de volaille	
6 pièces	gousses d'ail roses	
1kg	cèpes	
500g	échalotes grises	
1kg	épinards	
5 bottes	persil plat	
20cl	armagnac	
20cl	cognac	
	<u>PATE A PATE</u>	
750g	farine	
250g	beurre	
2	œufs	
150g	eau	
10g	sel	
	<u>MARINADE PICKLES</u>	
1.5 litre	vin blanc	
350g	sucre	
1/2 litre	vinaigre blanc	
1/2 litre	eau	
25g	coriandre	
5g	poivre noir	
5g	poivre blanc	
2 bâtons	cannelle	
7g	cardamome	
7 pièces	badiane	
2 branches	thym	
1 branche	romarin	
2 feuilles	laurier	
	<u>ROULEAUX DE FOIE GRAS</u>	
900g	foie gras de canard	
250g	trompettes de la mort	
15cl	jus de canard	
Pr mémoire	sel/poivre	
	<u>CONSOmmÉ DE CANARD</u>	
5 kg	manchons de canard	
2 pièces	oignons brûlés	
100g	céleri branche	
1 vert	poireau	
1	bouquet garni	
325g	carottes	
150g	échalotes grises	
3 capsules	cardamome	
6	feuilles de gélatine	
2 pièces	badiane	
3	clous de girofle	
3	baies de genièvre	
200gr	champignons de Paris	
8	grains de poivre noir	
	<u>CHUTNEY DE BETTERAVES</u>	
500gr	betteraves rouges	
200gr	mûres	
50gr	gingembre	
60gr	sauce soja	
60gr	vinaigre balsamique vieux	
15gr	huile d'olive	