



Foie gras follies

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Foie gras follies

Nicole RENAUD

Foie gras follies Nicole RENAUD

 [Télécharger Foie gras follies ...pdf](#)

 [Lire en ligne Foie gras follies ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Foie gras follies Nicole RENAUD

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

Il était une fois le foie gras...

Quoi de plus festif qu'une recette au foie gras ? A l'apéritif, en amuse bouche, en entrée ou en plat, le foie gras, c'est l'assurance d'un plat raffiné, pas forcément compliqué ! Alors faites vous plaisir, et lancez vous dans la réalisation de ces délicieuses recettes de fêtes qui raviront vos convives.

52 recettes vite faites, bien faites !

Terrine de foie gras au torchon, crème brûlée de foie gras aux fruits secs, pain perdu de foie gras poêlé au coing, bonbons de foie gras chutney aux mangues : laissez-vous tenter par ces succulentes recettes de fêtes. Elles sont toutes illustrées et expliquées pas à pas. Grâce aux conseils de Nicole Renaud, elles sont in-ra-ta-bles !

Extrait

Extrait de l'introduction :

CHOISIR LE FOIE GRAS FRAIS

Un bon foie se choisit de qualité «extra». Souple sous le doigt, ni trop ferme ni trop mou, d'une jolie teinte nacrée, uniforme et un peu brillante, sans tache verdâtre, ni ecchymose, ni granulosité. La couleur dépend de l'alimentation des volatiles, au maïs blanc ou jaune. Un foie de canard pèse entre 400 et 500 g, celui d'oie de 600 à 800 g.

Le foie cru est un produit fragile, à conserver au frais 3 jours au maximum et à cuisiner rapidement. Emballé sous vide, il se garde environ 7 jours.

Le foie gras surgelé, entier ou en escalope, un peu plus cher, est le plus souvent déveiné et prêt à être cuisiné.

DÉVEINER UN FOIE

En effet, le foie à cuire entier, en terrine ou poché doit être «déveiné», avant cuisson. Cette opération consiste à retirer les veines qui le traversent. Au préalable il faut le faire dégorger 6 heures au frais, dans un bain d'eau salée avec des glaçons, pour évacuer le sang.

Puis le sécher et l'entreposer à température ambiante de 30 minutes à 1 heure avant de retirer les veines. Trop froid, il se casse ; trop mou, il s'écrase.

LA TECHNIQUE

Séparez les deux lobes en coupant la veine qui les relie. Incisez les lobes le long de la veine centrale, soulevez-la peu à peu avec le plat de la lame d'un couteau ou avec le manche d'une petite cuillère et retirez-la avec ses ramifications. Le gros lobe, lui, possède deux veines superposées.

N'insistez pas trop, plus les lobes restent entiers, moins le foie fondra à la cuisson.

Dans les escalopes, contentez-vous de retirer les particules de veines apparentes avec la pointe d'un couteau.

Présentation de l'éditeur

Il était une fois le foie gras...

Quoi de plus festif qu'une recette au foie gras ? A l'apéritif, en amuse bouche, en entrée ou en plat, le foie gras, c'est l'assurance d'un plat raffiné, pas forcément compliqué ! Alors faites vous plaisir, et lancez vous dans la réalisation de ces délicieuses recettes de fêtes qui raviront vos convives.

52 recettes vite faites, bien faites !

Terrine de foie gras au torchon, crème brûlée de foie gras aux fruits secs, pain perdu de foie gras poêlé au coing, bonbons de foie gras chutney aux mangues : laissez-vous tenter par ces succulentes recettes de fêtes. Elles sont toutes illustrées et expliquées pas à pas. Grâce aux conseils de Nicole Renaud, elles sont in-ra-ta-bles !

Download and Read Online Foie gras follies Nicole RENAUD #T1EOBX43PI9

Lire Foie gras follies par Nicole RENAUD pour ebook en ligne Foie gras follies par Nicole RENAUD
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les
livres Foie gras follies par Nicole RENAUD à lire en ligne. Online Foie gras follies par Nicole RENAUD
ebook Téléchargement PDF Foie gras follies par Nicole RENAUD Doc Foie gras follies par Nicole RENAUD
Mobipocket Foie gras follies par Nicole RENAUD EPub
T1EOBX43PI9T1EOBX43PI9T1EOBX43PI9