



DATE: 08/08/2008

FICHE TECHNIQUE

FILET DE POULET SAUCE AU FOIE GRAS x1.5 150g / 220g



Niveau	PLATS MAISON				
Catégorie	4000 Plat				
Type	4070 Volaille				
Nb portion(s)	1				
Préparation	00:15	Cuisson	00:15	Repos	00:00

Descriptif	Filet de poulet sauce au foie gras
------------	------------------------------------

Note	PPG1/2
------	--------

Coût matière portion HT	1,50	Prix de vente réel TTC	0,00
Coût matière total HT	1,50	Coefficient multiplicateur	0,00

Progression

Placer la moitié du foie gras au congelateur. Faire réduire les échalotes dans une noix de beurre quelques minutes en remuant. Lorsqu'elles sont translucides, ajouter le vin blanc et laisser réduire de moitié. Pendant ce temps, tailler les filets de poulet en morceaux et les faire frire dans une poêle avec un peu de matière grasse. Dans la sauce, ajouter le fond de veau fondu dans 10 cl d'eau chaude, puis la crème liquide. Poivrer. Hors du feu et au dernier moment (l'ensemble ne doit pas bouillir), ajouter le foie gras réduit en petits morceaux et fouetter vivement pour homogénéiser la sauce. Gouter et ajouter du sel si nécessaire. Servir le poulet parsemé du foie gras du congelateur émietté, dans un plat et la sauce à part dans une saucière.

Ingrédients

Ingrédients	Qté	Unité	PMP	Qté x PMP
BEURRE DOUX - PLAQ 250 G - Frais	4,000	Gramme	5,90	23,60
CREME LIQUIDE UHT 32% - BK 1000 G - Frais	15,000	Gramme	2,69	40,35
ECHALOTTE - ST 250 G - - Surgelé	3,000	Gramme	4,80	14,40
FILET POULET - 75/110 G - Surgelé	1,500	Piece	6,31	9,46
FOIE GRAS S/MCX BLOC - 400 G -Frais	15,000	Gramme		
FOND VEAU LIE - BTE 800 G - 20 L -CHEF	2,500	Gramme	18,10	45,25
POIVRE BLANC MOULU - BTE 365 G	0,100	Gramme	4,40	0,44
SEL FIN - SAC 1000 G	0,300	Gramme	0,23	0,07
VIN BLANC CUISINE 11° - PET 100 CL	2,500	Cl	1,30	3,26