



L' i n n o v a t e u r de b o n g o û t .

Atelier fabrication de pâté, mousses et terrine avancé

LIVRE DE RECETTE

7 OCTOBRE 2013

TABLE DES MATIÈRES

CONFIT OIGNON ROUGE	3
CRÈME BRÛLÉE DE VOLAILLE	4
ENVOLÉE DE CANARD AUTOMNALE.....	5
MOUSSE DE CREVETTE AUX LÉGUMES	6
MOUSSE DE VOLAILLE SANS FOIE.....	7
PÂTÉ EN CROÛTE LÉGUMES ET ESCARGOTS AU BEURRE.....	8
SAUCE FROIDE.....	9

CONFIT OIGNON ROUGE



 Facile!

Ingrédients

225 g d'oignon rouge tranché finement

400 g d'eau

140 g de sucre blanc

1 citron

Le zeste d'un demi-citron

Préparation

Mettre les oignons dans l'eau bouillante et laisser mijoter pendant 25 minutes.

Ajouter ensuite le sucre et mijoter 20 minutes en brassant de temps en temps.

Retirer du feu et ajouter le jus du citron et le zeste du demi-citron.

Bien mélanger et mettre au froid.

CRÈME BRÛLÉE DE VOLAILLE



Ingrédients

400 g de poitrine de poulet désossée

500 g de crème à cuisson 35%

40 g d'œuf entier

46 g d'assaisonnement 2A6E021

3 g de sel nitrité 6,4%

Préparation

Déposer les poitrines en morceaux dans l'eau bouillante pendant environ 5 à 8 minutes.

Égoutter et mettre les viandes dans un robot culinaire.

Démarrer le robot et introduire les liquides sans arrêter l'appareil.

Ajouter le sel nitrité et l'assaisonnement.

Laisser tourner pendant environ 1 minute.

Mettre le mélange homogène dans de petits ramequins et cuire au bain-marie jusqu'à ce que le produit ait une température à cœur de 162°F (72°C), soit environ 30 minutes.

Mettre au réfrigérateur immédiatement après cuisson.

Lorsque refroidi, juste avant de servir, saupoudrer entièrement de sucre blanc et brûler à la torche.

ENVOLÉE DE CANARD AUTOMNALE



Ingrédients

650 g de magret de canard sans peau et gras

200 g de gras de dos de porc

200 g de crème 35%

40 g d'assaisonnement à pâté 2A6E021

3 g de sel nitrité 6,4%

30 g de porto

Confit de carotte ou d'oignon (au besoin)

Préparation

Échauder le gras de dos jusqu'à ce qu'il soit cassant (environ 5-10 minutes).

Égoutter et hacher avec les magrets avec une plaque régulière.

Ajouter en ordre en mélangeant à la cuillère la crème, le porto, le sel nitrité et pour finir l'assaisonnement.

Déposer dans des mini moules à muffin et faire une cavité intérieur avec le doigt pour pouvoir insérer une petite bille de confit.

Recouvrir pour cacher le confit avec le mélange de canard.

Cuire au four à 194°F (90°C) jusqu'à l'obtention d'une température interne de 162°F (72°C).

Mettre au réfrigérateur immédiatement après cuisson.

MOUSSE DE CREVETTE AUX LÉGUMES



Ingrédients

500 g de crevettes
150 g d'huile végétale
140 g de mélange sauce froide MC12038
140 g de crème à cuisson 35%
30 g d'assaisonnement 2A6E021
10 g d'assaisonnement aux légumes 2A6D034

Préparation

Mettre la crème et le mélange MC12038 dans un robot et démarrer.
Ajouter, en ordre, les crevettes, les assaisonnements et pour finir l'huile en un mince filet.
Laisser tourner environ 1 minute, jusqu'à la texture souhaitée.
Vider dans des contenants et cuire à 200°F (93°C) jusqu'à ce que le produit ait une température de 162°F (72°C).
Laisser reposer au réfrigérateur.

MOUSSE DE VOLAILLE SANS FOIE



Ingrédients

370 g de volaille désossée

340 g de gras de dos de porc

40 g d'œuf entier

250 g de crème à cuisson 35%

46 g d'assaisonnement 2A6E021

3 g de sel nitrité 6,4%

Préparation

Faire échauder le gras de dos et la volaille jusqu'à ce que le gras soit cassant puis égoutter.

Mettre au robot et ajouter, en ordre, sans arrêter l'appareil si possible, la crème, le sel nitrité, l'assaisonnement.

Laisser tourner environ 1 minute, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

Mettre en moule et cuire à 194°F (90°C) jusqu'à ce que le produit ait une température à cœur de 162°F (72°C).

Réfrigérer le plus rapidement possible.

PÂTÉ EN CROÛTE LÉGUMES ET ESCARGOTS AU BEURRE



Ingrédients

600 g de parure de porc
200 g de gras de porc
35 g d'assaisonnement 2A6E021
180 g de crème 35%
3 g de sel nitrité 6,4%
40 g d'assaisonnement à légumes
100 g de petits escargots
60 g de beurre

Préparation

Mettre le porc et le gras de porc à échauder dans l'eau bouillante pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, égoutter les escargots puis les couper en deux. Faire revenir dans le beurre et réserver.

Égoutter les viandes échaudées et hacher à la plaque désirée dans un bol assez grand pour pouvoir ajouter le reste des ingrédients.

Tout en mélangeant à la cuillère, ajouter dans l'ordre, les escargots et son beurre fondu, la crème, le sel nitrité et pour finir les assaisonnements.

Mettre de la pâte feuilletée dans un moule et mettre la mée à l'intérieur.

Recouvrir de pâte et faire un trou avec une cheminé sur le dessus.

Mettre au four à 375°F (191°C) pendant 10 minutes.

Baisser le four à 200°F (93°C) et cuire jusqu'à ce que le produit ait une température à cœur de 162°F (72°C).

SAUCE FROIDE



Ingrédients

1 kg d'eau

1 kg d'huile

202 g de vinaigre 5%

114 g de base sauce froide MC12038

Préparation

Mélanger les liquides au robot culinaire, puis laisser blanchir et ajoute la base MC12038.

Mélanger à vitesse rapide pendant quelques secondes.