

LA BALOTTINE DE FOIE GRAS

Sébastien GENDRE – Professeur de cuisine

Description du produit fini : Le foie gras ainsi obtenu est d'une forme bien cylindrique (qui facilitera la tranche) et de belle couleur ivoire foncé, légèrement rosé au centre de la tranche, avec une fine pellicule de graisse bien jaune autour.		Présentation de la technique Foie gras entier, dénervé, assaisonné, roulé en ballotine dans un papier film et du papier aluminium. Cuit au four à 105°C pendant 35 mn puis gardé au frais avant consommation.	
Ingrédients : <ul style="list-style-type: none"> • Foie gras de canard 500 g ou d'oie 900 g • Alcool 0,1 L • Sel fin 15 g au kg • Poivre noir 3 g au kg • Sucre 3 g au kg 		Matériels : <ul style="list-style-type: none"> • 1 planche à découper • 1 couteau d'office • 1 plaque à débarrasser • papier sulfurisé, aluminium et film alimentaire 	
LOGIGRAMME Etapes critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
-1- Dénervé et assaisonner	✂ foie gras à température, séparer les 2 lobes et retirer toute trace de fiel puis dénervé au doigt ou avec la pointe d'un couteau ✂ peser le foie et l'assaisonnement, le répartir sur les 2 lobes	☠ travailler le foie trop froid ☠ laisser des traces de fiel ou des nerfs dans le foie	☞ la texture doit être souple au doigt pour pouvoir le dénervé facilement ☞ les traces de fiel apportent une amertume, les nerfs oubliés vont laisser des marbrures visible à la coupe et désagréables à la dégustation
-2- Faire mariner (facultatif)	✂ reformer les lobes et les ranger dans une plaque, arroser de vin ou alcool ✂ filmer et laisser reposer 12 h au frais	☠ ne pas faire mariner suffisamment le foie	☞ le vin doit être absorbé par le foie et ainsi rehausser sa saveur
-3- Façonner la ballotine	✂ rouler le foie en forme de ballotine dans du papier film. ✂ rouler à nouveau dans une fine couche de papier aluminium	☠ laisser des poches d'air dans la ballotine ☠ ne pas serrer suffisamment le foie	☞ les poches d'air peuvent oxyder la ballotine après cuisson et diminuer ainsi son temps de conservation ☞ obtenir une régularité lors de la lise en forme.
-4- Cuire la ballotine	✂ cuire à four sec 105°C pendant 35 mn ✂ rajouter 20mn de cuisson pour un foie d'oie	☠ cuire à T° trop élevée	☞ les chocs thermiques favorisent la fonte du foie
-5- Finition & Conservation	✂ retirer la ballotine du four et descente en T° rapide à l'aide de la cellule de refroidissement ✂ mettre sous vide (facultatif) et réserver au frais	☠ casser la ballotine ☠ a consommer assez rapidement, sinon risque d'altération.	☞ manipuler avec précaution. ☞ servir très frais et rapidement. La conservation est limitée à 3 jours maximum ou 1 semaine sous vide.

