

# F i c h e   t e c h n i q u e   d e   f a b r i c a t i o n

## *Terrine de foies de volailles aux pruneaux*

**Descriptif :** récipient en terre (ou porcelaine) dans lequel on fait cuire la farce de viande, hachées ou en morceaux, assaisonner. Le porc entre en majorité dans la préparation.

Phases techniques	Denrées pour 10 portions	Coût unitaire	Coût total
<p><b>1. Préparer les ingrédients :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blanchir les pruneaux puis les mettre à macérer dans de l'armagnac.</li> <li>- Tailler la gorge de porc en lanières.</li> <li>- Eplucher l'échalote et l'ail.</li> <li>- Vérifier les foies de volaille.</li> <li>- Tailler l'épaule en lanières.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gorge ou poitrine de porc : 0,600kg</li> <li>- Epaule de porc : 0,200kg</li> <li>- Foies de volaille : 0,3kg</li> <li>- Ail : 6g</li> <li>- Echalote : 20g</li> <li>- Pruneaux : 80g</li> <li>- Armagnac : 1dl</li> </ul>	<p>3,90</p> <p>4,60</p> <p>2,85</p> <p>3,98</p> <p>1,42</p> <p>4,40</p> <p>12,12</p>	<p>2,34</p> <p>0,92</p> <p>0,85</p> <p>0,02</p> <p>0,03</p> <p>0,35</p> <p>1,21</p>
<p><b>2. Faire sauter les foies de volailles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prélever la moitié des foies de volailles, les couper en gros morceaux et les faire sauter vivement à la poêle en les gardant « vert cuit ».</li> </ul>			
<p><b>3. Hacher la viande :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hacher d'abord l'ail et l'échalote a la grille fine (2-3mm). Changer la grille pour une grosse (8-10mm) et passer les foies de volaille puis le porc et les récupérer dans une calotte.</li> </ul>			
<p><b>4. Mélanger la farce :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ajouter les assaisonnements, le reste de l'armagnac de macération, des pruneaux, les foies sautés, la gelée, le thym et mélanger le tout.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gelée : 10g</li> <li>- Sel : 20g</li> <li>- Poivre : 2g</li> <li>- Quatre épices : 1g</li> </ul>	<p>12,65</p> <p>0,40</p> <p>6,09</p> <p>7,24</p>	<p>0,12</p> <p>0,01</p> <p>0,01</p> <p>0,01</p>
<p><b>5. Foncer la terrine de barde :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Disposer dans la terrine une barde qui couvrira le fond et les cotés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Barde : 0,150kg</li> </ul>	<p>3,80</p>	<p>0,57</p>
<p><b>6. Garnir la terrine :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garnir la terrine de farce a mi-hauteur puis garnir d'une rangée de pruneaux au centre. Compléter la terrine de farce.</li> </ul>			
<p><b>7. Couvrir d'une crépine de porc :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recouvrir d'une crépine en le faisant pénétrer légèrement sur les cotés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crépine de porc : 50g</li> </ul>	<p>4,80</p>	<p>0,24</p>
<p><b>8. Cuisson de la terrine :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuire à four mixte à 140°C pendant environ 1h30 min, la température à cœur devant être de 70°C.</li> </ul>			
<b>(rajouter + 2% pour assaisonnement)</b>	<b>Coût matières total H.T en Euros</b>		<b>6,81</b>
	<b>coût matières H.T + Coefficient multiplicateur de 2,7 = Prix de vente total H.T</b>		<b>18,39</b>
	<b>Prix de vente portion H.T</b>		<b>1,83</b>

### Finition, règles de dressage ou de conditionnement

Retirer du four et laisser refroidir.  
 Réserver au frais.  
 Attendre 2 à 3 jours au moins avant de consommer.

### Mes notes sur la recette :