

Gâteau de foie de volaille sauce nantua



Fiche Aidomenu n°4234

GRAMMAGE DU GEMRCN

• Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Foie de volaille cru sg 1 kg	1,200 KG	1,26	1,51
Echalote vrac kg	0,130 KG	0,97	0,13
Persil haché sg 250 g	0,200 KG	3,00	0,60
Thym entier bt 1 lt	0,004 KG	8,96	0,04
Ail émincé sg 250 g	0,130 KG	2,47	0,32
Lait 1/2 écrémé UHT 1 lt	1,800 LT	0,59	1,06
Biscotte normale 2 tr	23,000 UN	0,07	1,61
Oeuf entier liquide 2 lt	1,200 LT	2,26	2,71
Beurre doux 250 g	0,280 KG	3,95	1,11
Lait 1/2 écrémé UHT 1 lt	0,850 LT	0,59	0,50
Roux blanc bt kg	0,055 KG	9,22	0,51
Bisque de homard bt 4/4	0,500 KG	3,69	1,85
Crème liquide 35% UHT brique 1 lt	0,340 LT	2,79	0,95
Cognac dénaturé 2 lt	0,010 LT	5,01	0,05
Sel fin 1 kg	0,030 KG	0,23	0,01
Poivre gris/noir moulu 1 kg	0,005 KG	10,75	0,05

• Mise en œuvre

- Dégeler les foies de volaille en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les échalotes, réserver.
- Mixer les foies de volaille et les échalotes. Ajouter le persil, le thym et l'ail, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Chauffer le lait, verser sur les biscottes, mixer, refroidir. Incorporer ce mélange à l'appareil aux foies de volaille. Ajouter l'œuf entier liquide, assaisonner. Verser dans des moules individuels préalablement beurrés, cuire à four moyen (150/160 °C) au bain-marie 45 minutes environ. Démouler, réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Confectionner une béchamel avec le lait et le roux blanc. Ajouter la bisque de homard, la crème et le cognac. Assaisonner, mijoter 3 minutes. Réserver au chaud au bain-marie (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser le gâteau de foies de volaille, napper de sauce au départ.

• Coût portion 76 g = 0,130 €

• Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 101 Protéines : 5,5 g
Kjoules : 423 Glucides : 5,4 g
Matières grasses : 6,4 g

Diots au vin blanc



Fiche Aidomenu n°3976

GRAMMAGE DU GEMRCN

• Ingrédients pour 100 adultes

	Quantité	PU	Total
Saucisse diot fumée de Savoie 100 g	10,000 KG	7,30	73,00
Huile de tournesol 5 lt	0,080 LT	1,23	0,10
Margarine de cuisine 500 g	0,080 KG	1,31	0,10
Oignon émincé sg 2,5 kg	0,500 KG	1,21	0,61
Echalote coupée sg 250 g	0,050 KG	2,36	0,12
Vin de table blanc 11° 1 lt	0,300 LT	1,53	0,46
Farine ménagère T 55 1 kg	0,160 KG	0,40	0,06
Eau	2,000 LT	-	-
Jus de veau lié bt 660 g	0,040 KG	14,24	0,57
Bouquet garni	1,000 UN	1,10	1,10
Persil haché sg 250 g	0,080 KG	3,00	0,24

• Mise en œuvre

- Suer dans le mélange de matières grasses frémissantes les oignons et les échalotes. Déglacer vin blanc, réduire. Singer, mouiller du jus de veau lié dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Ajouter le bouquet garni, assaisonner, porter à ébullition, cuire 3 minutes.
- Déconditionner les saucisses diots dans des gastro-normes pleins. Mouiller de la sauce au jus de veau, cuire à couvert à four modéré 15 à 20 minutes. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser, parsemer de persil haché au départ.

• Coût portion 104 g = 0,764 €

• Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 223 Protéines : 13,4 g
Kjoules : 933 Glucides : 4 g
P/L : 0,8 Matières grasses : 16,9 g