



La recette du mois du chef Didier chroniqueur à Caféine

*Pour commencer cette chronique, autant mettre les petits plats dans les grands. Avec le foie gras **Valette** on est sûr de ne pas se tromper.*

*De plus **Qualifirst** vous l'offre à un prix de lancement irrésistible    50 % !*

Voici une idée de présentation et d'utilisation du foie gras mi-cuit **Valette**, une trilogie chaud/froid/gratiné qui surprendra délicieusement vos clients tout en vous facilitant la vie ... gain de temps, gain d'argent et produits raffinés.

Trilogie de foies gras



Ingrédients

Foie gras canard mi-cuit **Valette**

Foie gras d'oie mi-cuit **Valette**

Mousse au foie de porc et de canard truffée **Valette**

Sel à la vanille **Halen M  n**

Gru   de cacao **Michel Cluizel**

Crème de vinaigre balsamique à l'arôme de fruits des bois

Mesclun, feuilles d'endives, mini p  tisson

Pain de campagne multi grains

Préparation

Ouvrir en deux les mini p  tissons et les faire légèrement dorer dans de l'huile d'olive arbequine d'Andalousie de **Castillo Canena**.

Découper des disques de pain à l'aide d'emporte-pièces, sur l'un déposer une tranche de foie gras d'oie mi-cuit **Valette** et le saupoudrer de gru   de cacao **Michel Cluizel**. Gratin   deux minutes sous le gril ou à la salamandre. Réserver au chaud.

Sur l'autre, déposer une tranche de foie gras de canard mi-cuit et le saupoudrer de sel à la vanille **Halen M  n**. Réserver au frais.

Sur le dernier, déposer une tranche de mousse de foie de porc et de canard truffée et l'arroser de quelques gouttes de crème de balsamique.

Déposer le disque de foie de canard entre les deux tranches de p  tisson encore chaudes déposer le tout sur une feuille d'endive.

Déposer le foie gratiné sur un lit de salade mesclun et procéder au montage de l'assiette.



Découvrez des produits rares et les recettes du chef *Didier Girol* sur **qualifirst.com**.

Ce mois-ci, les foies gras mi-cuit d'oie et de canard **Valette** sont à l'honneur avec cette déclinaison « chaud et froid » originale.

Qualifirst distributeur haut de gamme, l'épicerie fine des chefs depuis 1957.





The recipe of the month by chef Didier columnist of 'Caféine'

*To begin this column, for presentation, we will combine three appetizers on a single platter. With **Valette** foie gras, we definitely cannot go wrong. On top of it, **Qualifirst** is offering it at 50% off as an introductory special!*

Here's the presentation idea of semi-cooked **Valette** foie gras... a trilogy of hot, cold, and broiled (gratin) that will delightfully surprise your patrons, while making your life easier. Saving time, increasing profit and yielding superb results!

Foies gras Trilogy



Ingredients

Semi-cooked Duck Foie Gras from **Valette**
Semi-cooked Goose Foie Gras from **Valette**
Truffled Duck & Pork Mousse Foie Gras from **Valette**
Vanilla Sea Salt from **Halen Môn**
Cocoa Nibs from **Michel Cluizel**
Forest Fruit Balsamic Glaze from **Drogheria**
Mesclun (mixed salad), Endive leaves, Pattypan (White) Squash
Country-style Multi grain bread

Preparation

Open the two Pattypan Squash, and cook them lightly in some Arbequina Olive Oil from **Castillo Canena** until they get to a nice golden colour.
Cut some bread disks using a die cutter, on one, put a slice of semi-cooked Goose Foie Gras Valette and sprinkle with some Michel Cluizel Cocoa nibs. Broil for two minutes. Keep warm.
On the other, put a slice of semi-cooked Duck Foie Gras Valette, and sprinkle with some Vanilla Sea Salt from Halen Môn. Keep cold.
On the last one, put a slice of Truffled Duck & Pork Foie Gras Mousse Valette, and sprinkle with a few drops of balsamic glaze.
Put the Duck Foie Gras between the 2 slices of Pattypan Squash still warm, and put it on the Endive leaf.
Put the broiled Foie Gras on a bed of Mesclun salad and proceed to the final set up of the platter.



Discover the rare products and Chef Didier Girol's recipes on www.qualifirst.com.
This month, the semi-cooked Duck and Goose Foie Gras from **Valette** gets the spot light with this warm/cold creation.
Qualifirst - distributor of specialty foods, and chefs' primary source of gourmet ingredients, since 1957.

