



< retour

Volaille

Eclat(s) de foie gras



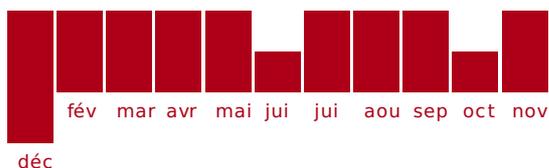
Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Canard, oie

Le foie gras de canard se marie à merveille avec un Sauterne, Gewurztraminer ou un Monbazillac.

COMMENT CHOISIR ?

Les escalopes de foie gras s'achètent chez un volailler, en grande surface sous vide ou au

rayon surgelé. Une escalope pèse en moyenne 70g.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les escalopes de foie gras peuvent se garder au réfrigérateur durant une semaine sous papier ou sous vide.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

485
kcal

protéines

6,90
g

glucide

1,60
g

lipide

50,10
g

sodium

409,00
mg

* Source de données :
AFSSA

acides
gras
saturés

22,90
g

cholestérol

**1
040,00**
mg

vitamin A

**5
400,00**
µg

vitamin C

31,00
mg

Eclats de foie gras au sucre floral [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16133>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16133>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/eclats-de-foie-gras-au-sucre-floral>