



## **Confit de vin rouge (Cabernet franc ou Gamay)**

Parfait pour le déglçage et la confection de sauces (comme la Grand Veneur) pour le gibier ou les viandes rouges. S'utilise aussi en nappage des magrets de canard, brochettes ou pièces de barbecue (au pinceau en fin de cuisson)  
Accompagne aussi très bien les terrines et le foie gras

## **Confit de vin blanc (Sauvignon)**

Accompagne le foie gras, les fromages de chèvre ou pâtes persillées  
En cuisine, pour le déglçage des poissons et Saint-Jacques en fin de cuisson (une petite cuillère suffit). Pour les desserts : avec les fruits frais (salade de fruits, carpaccio), en nappage des tartes aux fruits, des bavarois, etc...

## **Gelée de Thé (vanille et agrumes)**

Très délicate, cette gelée de thé noir à la vanille et aux agrumes s'utilise comme une gelée classique sur des toasts, des crêpes, etc... Ou au moment du tea-time ! Elle accompagnera aussi parfaitement les préparations à base de fruits ou sur un fromage blanc en coulis (réchauffer quelques minutes la gelée de thé afin qu'elle redevienne liquide).

## **Gelée de fleurs d'Hibiscus**

Gelée très gouteuse aux parfums de groseille, avec un goût légèrement acidulé qui agrémentera parfaitement vos crèmes, Panacotta, Cheesecake mais aussi en coulis sur une poire pochée !

## **Chutney exotique**

Réalisé à base de mangue, de papaye et d'ananas, ce chutney est idéal avec un bon foie gras mais aussi pour relever un plat de volailles ou de porc.