

BILLES DE FOIE GRAS ET GELEE DE POIRE AU SAUTERNES



INGRÉDIENTS

- 100 g de foie gras mi-cuit
- 15 cl de jus de poire
- 5 cl de Sauternes
- 2 feuilles de gélatine
- Quelques pics apéritifs

1. Prélever le foie gras avec une cuillère parisienne, façonner des billes et placer au réfrigérateur.
2. Chauffer le jus de poire et le Sauternes.
3. Hors du feu, ajouter la gélatine ramollie et bien mélanger.
4. Tremper les billes dans la gelée tiède à l'aide d'un pic.
5. Les déposer sur du papier cuisson et laisser prendre au frais.
6. Saupoudrer de fleur de sel et de poivre.

Servir bien frais.



-34%
**DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~36[€]₉₀~~
Le kg : 160,43 €

24[€]₃₅
Le kg : 105,87 €

Foie gras de canard entier
I.G.P. du Sud-Ouest^(m)
LABEYRIE
Dégustation, ou Caractère,
Torchon 230g
Existe aussi en Foie gras d'oie entier
Origine Hongrie Torchon.

-34%
**DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~29[€]₉₅~~
Le kg : 142,62 €

19[€]₇₇
Le kg : 94,14 €



Foie Gras de Canard Entier I.G.P. du Sud-Ouest
"Authentique"^(m)
MAISON MONTFORT
Recette à l'Ancienne ou Finement salé et poivré, 210 g.

-34%
**DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~29[€]₉₀~~
Le kg : 149,50 €

19[€]₇₃
Le kg : 98,65 €



Foie Gras de Canard Entier I.G.P. du Sud-Ouest^(m)
LABEYRIE
Dégustation notes d'Armagnac, 5/6 parts, barquette 200 g.

-34%
**DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~31[€]₉₀~~
Le kg : 177,22 €

21[€]₀₅
Le kg : 116,94 €



Foie gras de canard entier^(m)
DELPEYRAT 135 ANS
cuit au torchon nature, ou subtilement assaisonné, 5/6 parts, 180 g.

-34%
**DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~37[€]₈₀~~
Le kg : 164,35 €

24[€]₉₅
Le kg : 108,48 €



Foie gras de canard entier I.G.P. du Sud-Ouest^(m)
JEAN LARNAUDIE
L'Emblématique, cuit au torchon ou Lingot ou coque, 230 g.