# PRODUCTOS ARTESANALES del Suroeste de FRANCIA

FOIE GRAS

MAGRETS RELLENOS

CODORNIZ RELLENA

Y TERRINAS CON FOIE GRAS

**GUY :** **044 55 41 87 52 58**
**PHILIPPE :** **044 55 13 77 58 62**

http://www.france-foiegras.com

# FOIE GRAS ENTERO

- FRASCO DE VIDRIO MUY TRADICIONAL !.
- FOIE GRAS ( HIGADO GRASO ) de PATO
- FOIE GRAS, SAL, PIMIENTA NEGRA, NADA MAS !

Conservar al refrigerador solamente dos días antes de comerlo,
sacarlo del refrigerador 15 min antes de servirlo.
Cortarlo con un cuchillo con su hoja calentada en agua caliente.
Acompañarlo con champagne, vino blanco dulce, o vino tinto ligero.

# BLOQUE de FOIE GRAS

- Latas de bloque de foie gras de Pato
- Muy rico !
- Se come con pan blanco tipo “baguette”

Servir frio para que tenga una consistencia la mas fuerte posible.
Acompañarlo con vino blanco dulce, vino tinto ligero, o champagne.

# MAGRETS RELLENOS

- De foie gras ( 20 % ), de Setas, o de Higos.
- Producto artesanal, muy rico !

Magret con Foie Gras 20 %

Magret con Setas, 15 %

Magret con Higos, 15 %

Se sirven fríos o calientes en entrada, con una ensalada.
Si frio, abrir la lata de los dos lados, sacar el magret, quitar la grasa blanca de pato (puede utilizarla para cocinar una sartén de papas ), cortar el magret en trozos de medio cm …
Si caliente, sacar el magret, quitar la grasa, cortarlo en trozos de 1 cm,
y cocinarlos a la salten para calentarlos…

# CODORNIZ DESHUESADA, RELLENA DE FOIE GRAS

- Muy rico, para dos personas, en entrada.
- La codorniz esta deshuesada y tiene 20 % de foie gras.

Sacar el producto de la lata, cortar la codorniz deshuesada en dos trozos, ( de manera simétrica ).
Servirla con vino blanco, tinto ligero, o champagne …

# TERRINAS CON FOIE GRAS

- Terrina de codorniz, con 20 % de foie gras, cocinada al vino Sauternes.
- Marbré de Pato, con 40 % de foie gras
- Suprême de Pavo con 30 % de foie gras.

Se sirve en aperitivo, con pan blanco, o en la mesa.
Se acompaña con vino blanco dulce o seco, o vino tinto ligero.