

ACCORDS METS ET VIN

Cuvée : Cuvée Joseph Sébastien Pons

Appellation : AOP Côtes Du Roussillon

Couleur : Rouge



S'accords parfaitement avec des rôtis, des viandes rouges et du gibier.

Parfait avec un boudin noir, un carpaccio de magret de canard.



Carpaccio de magret de canard (*pour 4 personnes*)

Retirez la peau et le gras du magret.

Filmez-le et placez-le 1 h au congélateur pour faciliter la découpe. Tranchez-le très finement ou demandez à votre gentil boucher de vous le préparer !

Déposez les tranches sur vos assiettes, un peu de vinaigre balsamique et d'huile de noisettes que l'on fera glisser sur le carpaccio en penchant l'assiette.

Et pour finir, de la fleur de sel...et c'est prêt !

Bonne dégustation