

- Les Jardins d'Éini -

CEPES & CEPES

Cèpes de Bordeaux confits à l'Armagnac

Conseils d'utilisation et de conservation

Vivez l'intense richesse du goût et des arômes

des Cèpes de Bordeaux confits à l'Armagnac.

La douceur unique de cette préparation révèle un goût sucré et élégamment épicé
Une alternative à la confiture de figues, aux airelles ou à la réduction sucrée
d'oignons rouges et doux.

Utilisation

Servis à l'apéritif, avec des toasts au foie gras, ces Cèpes confits à l'Armagnac sauront étonner vos invités par leur originalité.

Toasts au foie gras - fine terrine de lapin - terrine de campagne et terrine de gibier

Un accompagnement idéal pour les plats : gibiers, filets mignons, magrets et aiguillettes de canard

Si vous le souhaitez, réchauffez-moi en fin de cuisson dans la sauce ou sur le met ...

Subtils accords avec les fromages puissants ou expressifs

Conservation

Avant ouverture du bocal, à l'abri de la lumière, à température ambiante, dans votre cellier
comme les confitures

Après ouverture du bocal, immerger les champignons dans le jus en les poussant au fond du
bocal, bien refermer le bocal avec le couvercle, stocker au réfrigérateur