



Glosek Gourmet *Une histoire gourmande...*

Sauce n°5

Description :

Sauce Foie gras Champagne

Composition :

crème fraîche, fond de canard cuisiné, vin blanc, foie gras (10%), champagne (5%), eau, échalotte, armagnac(1%), gomme de xanthane, farine de graine de guar, sel, poivre

Suggestions d'utilisation :

A déguster avec du magret, du filet de boeuf, un grenadin de veau, un carré d'agneau.

Excellente avec des St Jacques, ou des filets de sole



Idee de presentation :