

## « Les Galets Rouges »

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

### Cerises au vin

Cuire 4dl Galets rouges à feu doux pendant 10 minutes avec des épices (1 bâton de cannelle, un clou de girofle et une pincée de poivre), des zestes d'orange fraîche coupés en lamelle et un peu de sucre (3 cuillères environ).

Ajouter les cerises entières (environ 500 grammes) et cuire doucement 10 minutes supplémentaires.

Servir frais avec de la glace à la vanille.

Se congèle très bien pour égayer vos desserts d'hiver!

Plus de recettes sur [www.mourguesdugres.com](http://www.mourguesdugres.com)



## « Les Galets Rouges »

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

### Cerises au vin

Cuire 4dl Galets rouges à feu doux pendant 10 minutes avec des épices (1 bâton de cannelle, un clou de girofle et une pincée de poivre), des zestes d'orange fraîche coupés en lamelle et un peu de sucre (3 cuillères environ).

Ajouter les cerises entières (environ 500 grammes) et cuire doucement 10 minutes supplémentaires.

Servir frais avec de la glace à la vanille.

Se congèle très bien pour égayer vos desserts d'hiver!

Plus de recettes sur [www.mourguesdugres.com](http://www.mourguesdugres.com)



## « Les Galets Rouges »

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

### Cerises au vin

Cuire 4dl Galets rouges à feu doux pendant 10 minutes avec des épices (1 bâton de cannelle, un clou de girofle et une pincée de poivre), des zestes d'orange fraîche coupés en lamelle et un peu de sucre (3 cuillères environ).

Ajouter les cerises entières (environ 500 grammes) et cuire doucement 10 minutes supplémentaires.

Servir frais avec de la glace à la vanille.

Se congèle très bien pour égayer vos desserts d'hiver!

Plus de recettes sur [www.mourguesdugres.com](http://www.mourguesdugres.com)



## « Les Galets Rouges »

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

### Cerises au vin

Cuire 4dl Galets rouges à feu doux pendant 10 minutes avec des épices (1 bâton de cannelle, un clou de girofle et une pincée de poivre), des zestes d'orange fraîche coupés en lamelle et un peu de sucre (3 cuillères environ).

Ajouter les cerises entières (environ 500 grammes) et cuire doucement 10 minutes supplémentaires.

Servir frais avec de la glace à la vanille.

Se congèle très bien pour égayer vos desserts d'hiver!

Plus de recettes sur [www.mourguesdugres.com](http://www.mourguesdugres.com)



## « Les Galets Rouges »

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

### Cerises au vin

Cuire 4dl Galets rouges à feu doux pendant 10 minutes avec des épices (1 bâton de cannelle, un clou de girofle et une pincée de poivre), des zestes d'orange fraîche coupés en lamelle et un peu de sucre (3 cuillères environ).

Ajouter les cerises entières (environ 500 grammes) et cuire doucement 10 minutes supplémentaires.

Servir frais avec de la glace à la vanille.

Se congèle très bien pour égayer vos desserts d'hiver!

Plus de recettes sur [www.mourguesdugres.com](http://www.mourguesdugres.com)



## « Les Galets Rouges »

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

### Cerises au vin

Cuire 4dl Galets rouges à feu doux pendant 10 minutes avec des épices (1 bâton de cannelle, un clou de girofle et une pincée de poivre), des zestes d'orange fraîche coupés en lamelle et un peu de sucre (3 cuillères environ).

Ajouter les cerises entières (environ 500 grammes) et cuire doucement 10 minutes supplémentaires.

Servir frais avec de la glace à la vanille.

Se congèle très bien pour égayer vos desserts d'hiver!

Plus de recettes sur [www.mourguesdugres.com](http://www.mourguesdugres.com)

