

« Capitelles des Mourgues » Rosé
Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Rôti de porc aux coings

Dorer le rôti en cocotte et le faire cuire à feu doux 30 min avec des coings coupés en quart (conserver la peau)

Tarte tatin aux coings

Faire un caramel, ajouter une noix de beurre et tapisser le fond du moule

Poser les coings coupés en quart (conserver la peau) sur le caramel en saupoudrant de cannelle et recouvrir d'une pâte sablée

Cuire 30 min à 180 degrés - Accompagner d'une glace à la vanille

Tajine aux coings, Gambas aux curry, cuisine chinoise, cuisine indienne... s'associent également très bien sur ce rosé fermenté en barrique



« Capitelles des Mourgues » Rosé
Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Rôti de porc aux coings

Dorer le rôti en cocotte et le faire cuire à feu doux 30 min avec des coings coupés en quart (conserver la peau)

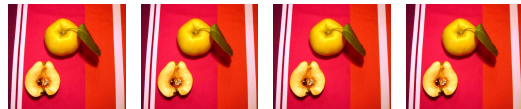
Tarte tatin aux coings

Faire un caramel, ajouter une noix de beurre et tapisser le fond du moule

Poser les coings coupés en quart (conserver la peau) sur le caramel en saupoudrant de cannelle et recouvrir d'une pâte sablée

Cuire 30 min à 180 degrés - Accompagner d'une glace à la vanille

Tajine aux coings, Gambas aux curry, cuisine chinoise, cuisine indienne... s'associent également très bien sur ce rosé fermenté en barrique



« Capitelles des Mourgues » Rosé
Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Rôti de porc aux coings

Dorer le rôti en cocotte et le faire cuire à feu doux 30 min avec des coings coupés en quart (conserver la peau)

Tarte tatin aux coings

Faire un caramel, ajouter une noix de beurre et tapisser le fond du moule

Poser les coings coupés en quart (conserver la peau) sur le caramel en saupoudrant de cannelle et recouvrir d'une pâte sablée

Cuire 30 min à 180 degrés - Accompagner d'une glace à la vanille

Tajine aux coings, Gambas aux curry, cuisine chinoise, cuisine indienne... s'associent également très bien sur ce rosé fermenté en barrique



« Capitelles des Mourgues » Rosé
Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Rôti de porc aux coings

Dorer le rôti en cocotte et le faire cuire à feu doux 30 min avec des coings coupés en quart (conserver la peau)

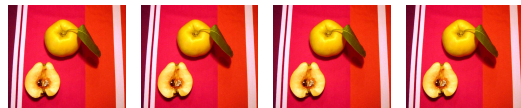
Tarte tatin aux coings

Faire un caramel, ajouter une noix de beurre et tapisser le fond du moule

Poser les coings coupés en quart (conserver la peau) sur le caramel en saupoudrant de cannelle et recouvrir d'une pâte sablée

Cuire 30 min à 180 degrés - Accompagner d'une glace à la vanille

Tajine aux coings, Gambas aux curry, cuisine chinoise, cuisine indienne... s'associent également très bien sur ce rosé fermenté en barrique



« Capitelles des Mourgues » Rosé
Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Rôti de porc aux coings

Dorer le rôti en cocotte et le faire cuire à feu doux 30 min avec des coings coupés en quart (conserver la peau)

Tarte tatin aux coings

Faire un caramel, ajouter une noix de beurre et tapisser le fond du moule

Poser les coings coupés en quart (conserver la peau) sur le caramel en saupoudrant de cannelle et recouvrir d'une pâte sablée

Cuire 30 min à 180 degrés - Accompagner d'une glace à la vanille

Tajine aux coings, Gambas aux curry, cuisine chinoise, cuisine indienne... s'associent également très bien sur ce rosé fermenté en barrique



« Capitelles des Mourgues » Rosé
Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Rôti de porc aux coings

Dorer le rôti en cocotte et le faire cuire à feu doux 30 min avec des coings coupés en quart (conserver la peau)

Tarte tatin aux coings

Faire un caramel, ajouter une noix de beurre et tapisser le fond du moule

Poser les coings coupés en quart (conserver la peau) sur le caramel en saupoudrant de cannelle et recouvrir d'une pâte sablée

Cuire 30 min à 180 degrés - Accompagner d'une glace à la vanille

Tajine aux coings, Gambas aux curry, cuisine chinoise, cuisine indienne... s'associent également très bien sur ce rosé fermenté en barrique

