

« Terre de Feu » Rouge

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Magret de Canard aux Figues

Poêler les magrets à feu vif en enlevant régulièrement la graisse. Les découper en lamelle quand ils sont encore un peu saignants.

Déglacer le jus restant avec 3 cuillères de Cognac et chauffer en même temps les figues fraîches coupées en deux.

Dresser le plat et rajouter quelques pruneaux, cerneaux de noix ou dattes.

Accompagner d'une graine de couscous légèrement épicée.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com



« Terre de Feu » Rouge

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Magret de Canard aux Figues

Poêler les magrets à feu vif en enlevant régulièrement la graisse. Les découper en lamelle quand ils sont encore un peu saignants.

Déglacer le jus restant avec 3 cuillères de Cognac et chauffer en même temps les figues fraîches coupées en deux.

Dresser le plat et rajouter quelques pruneaux, cerneaux de noix ou dattes.

Accompagner d'une graine de couscous légèrement épicée.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com



« Terre de Feu » Rouge

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Magret de Canard aux Figues

Poêler les magrets à feu vif en enlevant régulièrement la graisse. Les découper en lamelle quand ils sont encore un peu saignants.

Déglacer le jus restant avec 3 cuillères de Cognac et chauffer en même temps les figues fraîches coupées en deux.

Dresser le plat et rajouter quelques pruneaux, cerneaux de noix ou dattes.

Accompagner d'une graine de couscous légèrement épicée.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com



« Terre de Feu » Rouge

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Magret de Canard aux Figues

Poêler les magrets à feu vif en enlevant régulièrement la graisse. Les découper en lamelle quand ils sont encore un peu saignants.

Déglacer le jus restant avec 3 cuillères de Cognac et chauffer en même temps les figues fraîches coupées en deux.

Dresser le plat et rajouter quelques pruneaux, cerneaux de noix ou dattes.

Accompagner d'une graine de couscous légèrement épicée.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com



« Terre de Feu » Rouge

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Magret de Canard aux Figues

Poêler les magrets à feu vif en enlevant régulièrement la graisse. Les découper en lamelle quand ils sont encore un peu saignants.

Déglacer le jus restant avec 3 cuillères de Cognac et chauffer en même temps les figues fraîches coupées en deux.

Dresser le plat et rajouter quelques pruneaux, cerneaux de noix ou dattes.

Accompagner d'une graine de couscous légèrement épicée.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com



« Terre de Feu » Rouge

Château Mourgues du Grès - AOC Costières de Nîmes

Magret de Canard aux Figues

Poêler les magrets à feu vif en enlevant régulièrement la graisse. Les découper en lamelle quand ils sont encore un peu saignants.

Déglacer le jus restant avec 3 cuillères de Cognac et chauffer en même temps les figues fraîches coupées en deux.

Dresser le plat et rajouter quelques pruneaux, cerneaux de noix ou dattes.

Accompagner d'une graine de couscous légèrement épicée.

Plus de recettes sur www.mourguesdugres.com

