

# de terroir histoire



Pour composer vos entrees  
et vos amuses bouches :

Pâté au foie de canard (30% foie gras),  
Cœurs de canard fourrés au foie gras,  
Aiguillettes de canard fourrées au foie  
gras, Rillettes pur canard, gésiers de  
canard confits....

Présenter sur des toasts en apéritif  
avec un Pacherenc du vic-Bilh doux, ou  
servir en entrée froide avec du Madiran  
Tradition ou du Vin de Pays des Côtes  
de Gascogne...

  
DOMAINE  
Sargent



## Foie gras entier

Le foie gras entier est préparé à l'ancienne ; seuls du sel  
et du poivre sont ajoutés.

Pour le déguster dans les meilleures conditions, mettez-le quelques heures  
au réfrigérateur avant de le servir, ôter la graisse qui enrobe le foie  
et découpez le en tranches. Consommez nature, accompagné de pain grillé,  
et d'un Pacherenc du Vic-Bilh doux.

## Magret Fourré de Foie Gras de Canard

Le magret entier est fourré de foie gras de canard.  
Il peut se déguster chaud ou froid.

**Chaud :** Faites réchauffer à petit feu le magret avec son jus. Servez le coupé  
en tranches, accompagné de pommes cuites au beurre, et arrosé du jus  
déglaçé au Pacherenc Doux. Ce même vin accompagnera très bien ce plat.

**Froid :** Présentez-le en tranches sur un lit de salade assaisonnée  
de vinaigre balsamique.  
Servir avec un Madiran Tradition.

## Confit de Canard

De façon traditionnelle, la viande a été mise en salaison, puis a cuit  
dans sa propre graisse avant la stérilisation.

**Chaud :** le Confit étant déjà cuit, il doit être dégraissé, puis réchauffé  
au four ou à la poêle en le laissant dorer côté peau.  
Servez vous de la graisse pour faire rissoler des pommes de terres  
ou autres légumes de votre choix.  
Accompagner de Madiran élevé en fûts de Chêne.

**Froid :** Dégraissez et mettez au frais, puis coupez en tranches  
ou en dés, servez sur un lit de salade avec du Madiran Tradition.

DOMAINE SERGENT - 32400 MAUMUSSON

TÉL + 33 (0)5 62 69 74 93 - FAX : +33 (0)5 62 69 75 85 - [www.domaine-sergent.com](http://www.domaine-sergent.com)