

La Ferme d'Edmée présente :

## Sa confiture de vin (confit de vin)

La confiture de vin (blanc ou rouge) s'utilise notamment pour :

**1. accompagner viandes froides et chaudes**

Gigot, charcuterie, rôtis, foie gras...

**2. déglacer les sauces**, pour donner un petit goût de marinade à vos plats :

- en fin de cuisson d'un bifteck, d'un filet mignon...,
- mettez quelques cuillères de confiture de vin dans la cocotte de cuisson de la viande, faites revenir,
- servir ensemble dans votre plat de présentation

**3. avec du fromage**

Elle relève les fromages de vache et accompagne les fromages de chèvre (toasts)

**4. Vin chaud**

- Versez dans une casserole, un verre de vin et une cuiller à soupe de confiture par personne
- Faites chauffer, puis servez.



*La Ferme d'Edmée*