



# Magra Bendi Rouge

## ● Brochette de Melon au Magra Bendi Rouge (Préparation 10 min)

- ✓ Melon
- ✓ Un soupçon de Magra Bendi Rouge
- ✓ Tranches de jambon de pays

- Couper le melon en morceau. Mettre sur les brochettes : 1 morceau de melon un morceau de jambon de pays. Arrosez de Magra Bendi Rouge dessus.

## ● Bière au Magra Bendi Rouge

- ✓ Une bière blonde ou blanche selon vos goûts
- ✓ un fond de Magra Bendi Rouge



- Verser un fond de Magra Bendi Rouge dans un verre. Et verser la bière par-dessus.

## ● Soupe champenoise au Magra Bendi Rouge

- ✓ ½ verre (5cl) de liqueur d'orange
- ✓ 3 verres (30cl) de Magra Bendi Rouge
- ✓ 1 bouteille de Champagne (75cl)
- ✓ 100g de framboises congelés

- Verser tous les alcools dans un saladier. Puis ajouter les framboises congelés pour rafraichir le tous.

## ● Foie Gras de Canard Chaud au Magra Bendi Rouge

- ✓ 1 Foie gras frais de 500g
- ✓ 2 Pommes Golden
- ✓ 4dl de Magra Bendi Rouge
- ✓ Sel, Poivre, Sucre



1. Dénervé le foie gras frais. Le tailler en 8 escalopes, saler et poivrer. Eplucher les pommes golden et les couper en tranches fines.
2. Chauffer fortement une poêle antiadhésive et y faire revenir avec une noix de beurre les tranches de pommes, à la fin sucrer pour les caraméliser légèrement.
3. Dans une autre poêle antiadhésive, passer les escalopes de foie gras que vous aurez farinées 1 min de chaque côté. Retirer sur papier absorbant.
4. Déglacer au Magra Bendi et laisser réduire.
5. Dresser les pommes caramélisées sur assiette chaude en rosace.
6. Poser dessus les escalopes de foie gras et napper le tout de la sauce de Magra Bendi.