



Foie Gras au torchon et sa Gelée de pomme et cidre de glace Neige

Duo passion Foie Gras

Nous vous souhaitons autant de plaisir à déguster ces produits de notre terroir québécois que la fierté que nous avons mise à les créer.

Vous avez une entrée toute simple comme les bonnes choses doivent l'être !

Laissez reposer le Foie Gras au torchon 15 minutes à la température de la pièce avant de servir afin que les saveurs explosent en bouche. Servez sur un bon pain croûté avec un soupçon de gelée de pomme et cidre de glace Neige.

Pour ouvrir le Foie Gras au torchon, il suffit de couper chacun des bouts avec un couteau à lame bien pointue. Faites ensuite une incision d'une profondeur d'un demi-centimètre dans le sens de la longueur. Vous n'avez plus qu'à décoffrer le Foie Gras au torchon et faire de belles tranches.

Une fois ouvert le Foie Gras au torchon doit être consommé rapidement (dans les 5 jours de son ouverture). Un changement de coloration dû à l'oxydation est normal.

Duo Passion Foie Gras

Foie Gras au torchon with Apple Jelly and Neige Ice Cider

We hope you will have as much pleasure feasting on these local Québec products as we are proud to have created them.

You have an appetizer as simple as truly great food should be!

Let the Foie Gras au torchon stand at room temperature for 15 minutes before serving so the flavours will explode on your tongue. Serve on crusty bread with a bit of Apple Jelly and Neige Ice Cider.

To open the package of Foie Gras au torchon, just cut off each end with a pointed knife. Then cut lengthwise about 5 mm (1/4 inch) deep. Peel back to expose the Foie Gras au torchon and slice into rounds.

Once open, the Foie Gras au torchon must be consumed soon (within 5 days). A change in the colour due to oxidation is normal.