

DOUCEURS DU CHATEAU HAUT-PRADOT



Gelées de vin

Ingrédients : vin et sucre
Grammages : 130 gr

gelée de vin blanc : Elle est très fine en bouche. On peut l'utiliser pour agrémenter les papillotes de poisson, pour déglacer de la viande blanche...

gelée de vin rosé : le sucre ressort un peu plus dans celle-ci. Alors on l'utilise pour les pâtisseries : dans les macarons, dans les yaourts, a l'intérieur des pommes au four...

gelée de vin rouge : le gout du vin est un peu plus prononcé. On l'utilise pour accompagner le fromage de chèvre, de brebis, pour déglacer un magret de canard, ou accompagner le foie gras.

DOUCEURS DU CHATEAU HAUT-PRADOT



Sel de vin

Ingrédients : sel de guérande et lie de vin
Grammages : 100 gr

Quelques pincées de sel peuvent sublimer toutes vos envies. Vos grillades de boeuf ou vos tranches de foie gras resteront inoubliables.

Une soupe ou une purée deviendront un régal pour les yeux et le palais.

Vos simples assiettes de pâtes prendront un relief inattendu, tout comme vos salades, votre pot au feu ou vos sauces, sans oublier la croque au sel de crudités...

DOUCEURS DU CHATEAU HAUT-PRADOT



Pruneaux au vin

Ingrédients : pruneaux d'Agen (producteur local), vin du château, écorce orange, cannelle
Grammage : 250 gr

On les utilise tout simplement :

- au moment de l'apéro : les enrouler dans une tranche de bacon
- pour accompagner un rôti de porc
- dans un tajine
- en dessert : servir frais avec une boule de glace ou dans un far breton
- fin de repas
- avec un café

DOUCEURS DU CHATEAU HAUT-PRADOT



Vinaigre de vin

Ingrédients : 100% merlot, élevage en fut de chêne
Centilitrage : 50 cl

Utilisations :

- Pour faire une vinaigrette
- Pour transformer des légumes naturels en pickles (conserves de légumes au vinaigre servant de condiment)
- Pour faire des marinades
- Pour laver la salade : mettre un peu de vinaigre (+ éventuellement du gros sel) dans l'eau de trempage froide et laisser agir, les pucerons et autres visiteurs se décrocheront des feuilles.
- Pour enlever les insectes et produits chimiques des fruits et légumes : les faire tremper dans de l'eau froide avec 2 cuillères à soupe de vinaigre
- Pour garder la couleur vive des légumes à la cuisson et éviter de saler : 1 cuillère à soupe dans l'eau de cuisson

DOUCEURS DU CHATEAU HAUT PRADOT



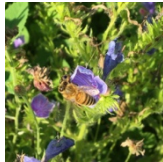
Grammage : 250 gr

Miel de fleurs d'été



soin et extrait le miel.

Pour les aider à se nourrir au printemps, nous semons des féveroles début décembre. Et nous, dès la fin de la floraison, nous enfouirons celles-ci. Cela nous apportera de l'engrais naturel. On est gagnant gagnant.



Nous avons installé des ruches hautes en couleur sur une parcelle de nos vignes. La parcelle est bordée de forêt, d'acacia. ... les abeilles en raffolent. L'atelier du Miel (apiculteur à Saint-Sève 33190) en prend

Moi, personnellement, je l'utilise sur une tartine le matin .. tout simple ! Mais il existe mille et une façon de s'en servir !

Le miel est riche antioxydants ce qui aide à renforcer notre immunité.

C'est un excellent antibactériens grâce à sa teneur en antibiotiques naturels, ce qui le rend parfait pour soulager les maux de gorge. Ces antibiotiques couplés à la teneur en sucre procurent au miel un pouvoir cicatrisant et adoucissant pour la peau.