

## Recettes autour des vins rosés

### CROQUETTES DE POMMES DE TERRE AU THON

-  Temps de préparation 10 minutes
-  Temps de cuisson 10 minutes
-  Nombre de personnes 4 personnes

#### Ingrédients

- 450-500g de pommes de terre cuites et refroidies (ou un reste de purée)
- 1 petite boîte de thon
- 100g de petits pois (surgelés ou en boîte)
- 1 cuillère à café bombée de cumin
- 45g de fromage râpé
- 1 œuf
- 1 tasse de chapelure
- 1 citron pour le service
- Une sauce yaourt ou tomate de votre choix



#### Préparation

- 1 **Écrasez les pommes de terre** et mélangez-les avec le thon égoutté et émietté, les petits pois, le cumin, du sel et du poivre. Mélangez.
- 2 **Incorporez** ensuite le **fromage** et mélangez brièvement.
- 3 **Formez des boulettes** ou des galettes, selon votre préférence.
- 4 **Roulez** les boulettes **dans l'œuf** battu puis dans la chapelure.
- 5 Dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile, **faites dorer** les boulettes 3 à 5 minutes sur chaque face, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 6 **Dégustez avec une salade verte**, un filet de jus de citron, et une sauce au yaourt ou une sauce tomate selon votre préférence.



#### Astuces du chef

Si l'appareil est un peu « mou », placez-le au frais 30 minutes avant de former vos boulettes.

Si vous n'aimez pas le cumin, remplacez-le par du curry ou des herbes fraîches ciselées.



## Recettes autour des vins rosés

### CAVIAR D'AUBERGINES



-  Temps de préparation 10 minutes
-  Temps de cuisson 40 minutes
-  Nombre de personnes 4 personnes

#### Ingrédients

- 2 aubergines
- 1 cuillère à soupe de thym
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 citron
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café bombée de cumin

En option : 1/2 citron confit

#### Préparation

- 1 **Préchauffez le four** à 200°C.
- 2 Lavez et **coupez les aubergines** en deux, dans le sens de la longueur.
- 3 **Quadrillez la chair** à l'aide de la pointe d'un couteau en prenant soin de ne pas percer la peau.
- 4 Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. **Parsemez de thym**, arrosez d'huile d'olive, salez, poivrez et **enfourez 30 minutes** jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et fondantes.
- 5 **Laissez refroidir** et récupérez la chair à l'aide d'une cuillère.
- 6 Dans un mixeur, **mixez la** chair de l'aubergine avec un filet de jus de citron, l'ail finement haché, le cumin et le citron confit. Salez, poivrez et ajoutez 1 ou 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 7 **Dégustez votre caviar** d'aubergines.

#### Astuces du chef

Délicieux avec une touche de zaatar et des fraises fraîches ou des framboises.



VINS DE  
PROVENCE  
*le Goût du Style*

WWW.VINSDEPROVENCE.COM



Vins de Provence - @VinsdeProvence

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Conception graphique et cartographie : Agence **dedik** - Crédits photos : francoismillo.com, Céline Rivier, Fondacci - Illustrations : SOWINE, iStock - Recettes : Les Pépites de Noisette - Ne pas jeter sur la voie publique.



COTEAUX VAROIS EN  
PROVENCE  
*le Goût du Style*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## Les Vins de Provence

### LE GRAND VIGNOBLE DES VINS ROSÉS

- Un climat méditerranéen, ensoleillé, chaud, sec et venteux, soumis aux influences maritimes.
- Un assemblage de plusieurs cépages adaptés au milieu naturel spécifique de la Provence.
- Un savoir-faire historique renforcé par une maîtrise des techniques de vinification.

Les vignerons produisent en Provence un vin rosé au **style identifiable** – un vin à la couleur rose pâle, sec et très aromatique – qui tient lieu de référence.

La Provence est la **1<sup>re</sup> région en France productrice de vin rosé AOC.**



### L'AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

#### Le charme intimiste de la Provence

Au cœur du vignoble, la jeune appellation est portée par un collectif de vignerons ambitieux et enthousiastes. Leur terroir unique – un climat aux inspirations continentales et un vignoble en altitude sur des sols calcaires – apporte un bel équilibre entre fraîcheur, rondeur et minéralité à des vins délicats et aériens.



## L'AOC Coteaux Varois en Provence

L'avis du sommelier

Les rosés de l'appellation Coteaux Varois en Provence sont expressifs, ils sont équilibrés entre rondeur et fraîcheur avec une finale persistante sur une tension gourmande.

#### Profil des vins rosés

##### COULEURS

Rosé très clair (nacre à pomelo) et des robes lumineuses.

##### TEMPÉRATURE DE SERVICE

8/10 °C

Les vins rosés se consomment dans les deux ans. Certains peuvent se conserver plus longtemps avec des arômes qui se révéleront grâce aux effets du temps.

##### ARÔMES

Agrumes, fruits rouges (fraise), tropicaux (banane, ananas), fruits à chair jaune et blanche et des notes florales. La présence de notes mentholées peut accentuer l'impression de fraîcheur.

##### ACCORDS

Cuisine provençale et méditerranéenne, saveurs iodées de la mer, saveurs épicées, cuisine du monde (exotique, orientale, indienne, asiatique).

#### Chiffres clés



**2 977** hectares de vignes

DONT **57%** sont certifiées **BIO** ou **HVE**

**Production: 135 934** hectolitres (soit l'équivalent de 18 millions de bouteilles)

**93%** Rosé

**4%** Rouge



**65** caves particulières

**11** caves coopératives