



VINS DE PROVENCE

le Goût du Style

CÔTES DE PROVENCE
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

VINSDEPROVENCE.COM

Le style des vins de Provence est la signature du terroir et du savoir-faire des vignerons

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

FRAISES EN EFFILOCHÉ DE CHOCOLAT SAUCE THÉ VERT



RECETTE

Faire l'effiloché de chocolat en faisant fondre à 35°C le chocolat dans une casserole au bain-marie et le mettre dans un petit cornet en papier sulfurisé dont vous coupez l'extrémité à la grosseur de votre convenance. **Faire des filaments** que vous déposez sur une bouteille froide et huilée et les décoller.

●
Sauce thé vert : faire bouillir la crème, le sucre, le thé vert et lier à la maïzena puis la passer dans une passette étamine et servir froid.

Dans une petite casserole, **faire infuser le miel avec la vanille** coupée en 2 dont on aura extrait les graines avec la pointe d'un couteau en chauffant très légèrement.

●
Mettre au centre d'une assiette, le fromage blanc parsemé de marmelade, **disposer les fraises, mettre autour la sauce** thé vert, **décorer d'effilochés de chocolat et arroser de miel à la vanille.**

●
À déguster avec **un vin rosé AOC de Provence** opulant offrant une finale sucrée, des notes de cannelle, de poivre et de fruits rouges.

INGRÉDIENTS

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| 300 g de fromage blanc | 60 g de crème fleurette |
| 500 g de fraises | 2 g de maïzena |
| 60 g de marmelade d'orange | 4 g de thé vert |
| 25 g de miel | 10 g de sucre |
| 1 gousse de vanille | 30 g de chocolat noir 70% |