



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

CREVETTES EN PASTILLA



RECETTE

Faire **cuire séparément tous les légumes** à l'eau bouillante salée et **les laisser croquants**. Les mélanger dans un bol avec l'huile d'olive et les **faire mariner** toute une journée.

Avec un pinceau, **badigeonner d'huile d'olive une feuille de filo**, mettre l'autre feuille dessus sans dépassement sur les côtés. **Saupoudrer de sucre glace et de cannelle**. **Cuire** cette pâte au four à 180°, laisser refroidir et la casser à votre convenance.

Dresser harmonieusement les légumes, les feuilles d'épinard, les crevettes. **Parsemer de petites lamelles de menthe et de coriandre**.

Faire la vinaigrette avec le reste d'huile d'olive, presser le 1/2 citron, sel, poivre et les zestes de ce 1/2 citron. **Assaisonner la salade et disposer les croustillants de pastilla**.

À déguster avec **un vin rosé AOC de Provence** aux notes minérales avec des nuances de fruits exotiques.

INGRÉDIENTS

24 crevettes roses
24 feuilles de pousses
d'épinard
2 feuilles de pâte à filo
15cl d'huile d'olive
50g de carottes
coupées en bâtonnets
50g de céleris
coupés en bâtonnets

50g de haricots verts
coupés en bâtonnets
50g de betteraves rouges
coupées en bâtonnets
4 feuilles de menthe
8 feuilles de coriandre
1/2 citron
6g de sucre glace
1 pincée de cannelle