

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

FILETS DE ROUGETS À LA CITRONNELLE



RECETTE

Faire cuire croquants les fenouils coupés en petits bâtonnets dans une casserole d'eau bouillante salée.

Les faire sauter avec les abricots coupés en 6 dans le sens de la longueur dans une poêle avec une pointe de beurre et d'huile d'olive et un peu de poudre de graines de fenouil.

Poêler les rougets à l'huile d'olive peu de temps, saler et poivrer.

Dans un bol mixeur, **mixer** le lait de coco, les feuilles de basilic, la pincée de curcuma, la citronnelle coupée finement, sel et poivre. **Passer ce mélange dans une passette** étamine et le **faire bouillir** dans une petite casserole.

Ajouter une pointe de jus de citron et napper vos rougets.

À déguster avec **un vin rosé AOC de Provence** frais, élégant aux accents d'anis, de réglisse et de zeste d'orange.

INGRÉDIENTS

4 beaux rougets
de 200g en filet désarrêtés

2 bulbes de fenouil

5 abricots pas trop mûrs

10 g de beurre

Sel, poivre

20 cl de lait de coco

8 branches de citronnelle

Poudre de graines
de fenouil

1/2 citron

1 pincée de curcuma

2 feuilles de basilic

15 cl d'huile d'olive