



## Recettes autour des vins rosés

### CEVICHE DE SAUMON AU LAIT DE COCO



- Temps de préparation 10 minutes
- Temps de repos 20 minutes
- Nombre de personnes 4 personnes

#### Ingrédients

- 600g de saumon
- 15cl de lait de coco
- 2 citrons verts
  - 3cm de gingembre frais
- 1 oignon rouge
- 1 tomate
- Quelques brins de coriandre
- Sel et poivre
- Piment d'Espelette



#### Préparation

- 1 Coupez le poisson en petits dés.
- 2 Pelez et râpez le gingembre. Prélevez le zeste et pressez le jus des citrons.
- 3 Mettez le poisson dans un saladier et arrosez du jus et du zeste de citron. Incorporez le gingembre, le lait de coco, salez, poivrez, et mélangez. Laissez mariner 20 minutes au frais.
- 4 En attendant, lavez et coupez la tomate en petits dés. Pelez et émincez finement l'oignon. Lavez, séchez, et hachez la coriandre.
- 5 Après 20 minutes de marinade au frais, ajoutez les oignons et les tomates dans le poisson. Mélangez.
- 6 Parsemez de coriandre et de piment d'Espelette et dégustez de suite !

#### Astuces du chef

Ce ceviche peut très bien se préparer avec d'autres types de poisson : du bar ou du thon frais par exemple. Pour y ajouter une touche d'exotisme, incorporez la pulpe d'un fruit de la passion.



## Recettes autour des vins rosés

### CANNELÉS SALÉS AU THON



- Temps de préparation 10 minutes
- Temps de cuisson 20 minutes
- Nombre de personnes 4 à 6 personnes

#### Ingrédients

- 1 boîte de thon au naturel
- 250ml de lait
- 30g de beurre
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 50g de farine
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 50g de comté râpé
- Sel, poivre



#### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C.
- 2 Faites chauffer le lait avec le beurre.
- 3 Dans un bol, mélangez l'œuf avec le jaune d'œuf et la farine. Incorporez le lait tiède, la moutarde et le concentré de tomates.
- 4 Égouttez le thon et émiettez-le dans votre préparation.
- 5 Ajoutez le comté râpé, salez, poivrez modérément.
- 6 Remplir vos moules à cannelés au 2/3 et enfournez 20 minutes.
- 7 Laissez tiédir, démoulez et dégustez !



#### Astuces du chef

Si vous aimez, ajoutez une pointe de curry et/ou de piment d'Espelette.



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 **declick** - Crédits photos : francoismillo.com, Céline Rivier, Fondacci - Illustrations : SOWINE, iStock - Recettes : Les Pépites de Noisette - Ne pas jeter sur la voie publique.



COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE  
le Goût du Style

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

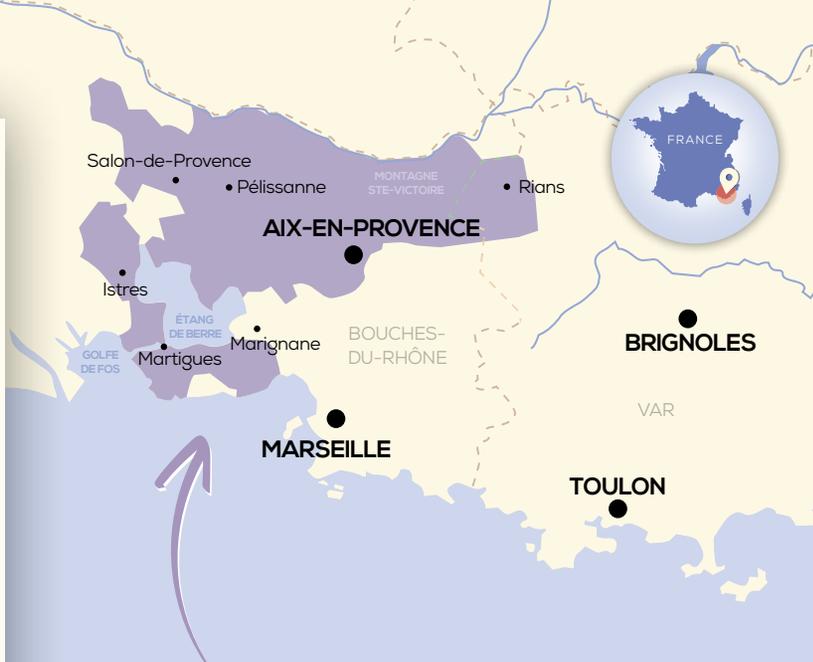
## Les Vins de Provence

### 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 D'AIX-EN-PROVENCE

*Le charme chic et expressif  
de la Provence*

Située dans la partie occidentale du vignoble, l'appellation enlace la ville d'Aix-en-Provence dont elle porte le nom. La présence imposante du Mistral dans son climat confère à l'appellation un caractère provençal fort que l'on retrouve dans le style de ses vins structurés et racés.



## L'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

L'avis du sommelier

Les rosés de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence présentent une diversité de notes aromatiques dominées par le fruité, ils sont équilibrés entre générosité et fraîcheur acidulée avec une finale persistante.

### Profil des vins rosés

#### COULEURS

Rose saumoné, pêche, litchi avec des reflets roses francs, des robes scintillantes et vives.

#### 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

Fruits (agrumes, fruits à chair jaune et blanche, des notes de petits fruits rouges acidulés), des notes florales, quelques accents d'épices douces et d'aromates.

#### ACCORDS

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

### Chiffres clés

**4 344** hectares de vignes  
DONT **30 %** sont certifiées **BIO**  
ou **HVE**

Production: **241 538** hectolitres  
(soit l'équivalent de 32 millions de bouteilles)



**73** caves  
particulières

**12** caves  
coopératives