

Septembre 2019

Tarte Provençale tomates et courgettes jaunes Côtes de Provence rosé 2018 Château Saint-Maur

La préparation

Pour 1 tarte 4 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- 2 tomates de tailles moyennes
- 1 petite courgette jaune
- 2 oignons rouges
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 poignée d'herbes de Provence
- 3 cuillères de moutarde à l'ancienne
- 100g de mascarpone
- Sel, poivre

- Préchauffer votre four à 200°C
- Ciseler les oignons et les faire revenir dans de l'huile d'olive
- Cuire à feu doux pendant 10 min
- Sortir votre pâte 15 min avant de la garnir.
- Couper les tomates en rondelles assez fines
- Faire de même pour la courgette
- Mettre la pâte dans un moule
- Mélanger le mascarpone avec la moutarde à l'ancienne
- Tapiser le fond de tarte avec cette préparation
- Mettre à plat les rondelles de tomates et courgettes en alternance
- Saupoudrer d'herbes de Provence, de sel et de poivre.
- Cuire à 200°C pendant 20mn puis baisser à 150°C pendant 20 mn
- Servir avec une salade verte ou de quinoa.
- Bon appétit

Côtes de Provence rosé Château Saint-Maur 2018

Le Château Saint-Maur en cru classé est blotti au pied de la colline de Grimaud dans le prolongement du Golfe de Saint-Tropez, à l'abri bien veillant du Massif des Maures

Dégustation :

Un nez fin et élégant aux arômes de fruits et de bonbon anglais.

En bouche, on retrouve une complexité aromatique subtile avec des saveurs fruitées et citronnées,

un vin équilibré et harmonieux avec de la fraîcheur ainsi qu'une finale élégante et aromatique légèrement citronnée.

12.5% vol.

Température de service : 6-8°

Capacité de garde moins de 5 ans

