

Parfums de Provence

Bons petits plats

En terrasse



Pleine de goût, la reine des salades composées au thon contient désormais des tomates cerises pour réveiller toutes ses saveurs. La

recette de cette belle de la côte

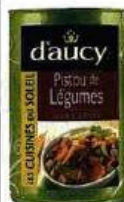
d'Azur ? Du thon, des tomates, des pommes de terre et les incontournables haricots verts, le tout sans conservateur. Saupiquet, les Saladières niçoises, 1,95 € environ.



Au naturel

Le secret de la bonne ratatouille ? D'excellents produits ! Cultivés au soleil, les légumes de cette ratatouille cuisinée sont issus de l'agriculture biologique et rigoureusement

sélectionnés. Vous retrouvez les couleurs et les parfums du Sud dans la sauce relevée d'oignon et d'ail. Picard, Ratatouille bio, 3,40 € environ le sachet de 600 g.



C'est dans la boîte Toutes les saveurs du sud de la France se concentrent dans ce mélange de légumes provençaux et de légumes secs : haricots

rouges, courgettes, carottes, haricots plats, oignons, céleris, agrémentés d'une sauce au pistou... le tout dans une belle boîte aux couleurs du soleil ! D'aucy, Pistou de Légumes, 2,40 € environ.

Les basiques

Parfum basilic

Préparée à partir de basilic frais selon un procédé breveté exclusif, cette huile d'olive de qualité parfume salades, mayonnaise, poissons,



crustacés, fians, pâtes... Sa bouteille élégante en fait un atout de la table. Idéal sur les bruschettas ! Epicerie de Provence, Huile d'Olive Basilic, 6,60 € environ.

À l'apéritif

Reine des olives, la picholine est sur les tables de Provence, à l'apéritif, dans la tapenade et plats qu'elle parfume.



Celles-ci sont sélectionnées par le Château d'Estoublon. Château d'Estoublon, Olives Picholines, 6 € environ les 350 g.

Bien assaisonné

Pour les viandes sur lesquelles il fait merveille ou tout simplement dans l'assiette comme touche finale originale, ce mélange aux notes



d'ail, basilic et origan relève les grillades et les paillotes. Ducros, Cook Art Sel & herbes méditerranéennes, 3,90 € environ.

Des sauces... relevées

Forte et légère



Des gousses d'ail finement mixées, mêlées de jaunes d'œufs, de moutarde, montées à l'huile d'olive, additionnées d'une pointe de poivre et de citron pour la fraîcheur... tel est le secret de l'aioli provençal, qui nappe avec délice le poisson et les petites pommes de terre sautées. Puget, Aioli, 2,25 € environ.

Aux herbes



Cette moutarde bio parfumée aux traditionnelles herbes de Provence agrmente vos plats de viande d'une saveur typiquement méditerranéenne, tel un véritable rayon de soleil en bocal. Ouvrez le pot, sentez, goûtez, fermez les yeux... on entendrait presque les cigales ! Jardin Bio, moutarde aux herbes de Provence, 2,80 € environ.