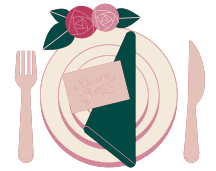




L'ACCORD DU MOIS

Octobre 2022



Tomates farcies impertinentes

Ingrédients pour 8 personnes

- 400 à 500 g de chair à saucisses
- 500 g de pur boeuf haché
- Persil, ail, sel et poivre
- 3 ou 4 oeufs
- Mie de pain
- 6 à 8 tomates à farcir

Recette

Mélangez en petits morceaux la chair à saucisses et le boeuf dans un saladier, puis ajoutez y le persil coupé finement, l'ail, les oeufs et la mie de pain.

Coupez le chapeau de vos tomates, videz les, salez les à l'intérieur et garnissez les de la préparation. Remettez le chapeau et placez les tomates farcies dans un plat.

Mettez une noisette de beurre sur chacune des tomates farcies et un peu d'eau au fond de votre plat. Ajoutez en au fur et à mesure si les tomates ne rendent pas assez d'eau ou si cela accroche.

Enfourner pendant 1h à 1h30, puis dégustez les accompagnées de riz allongé de Camargue et de notre cuvée Impertinente.

Accord

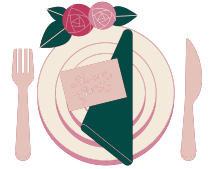
Pour accorder ce plat phare de la cuisine provençale dominé par la gourmandise sucrée de la tomate et relevé par le persil et l'ail, quoi de mieux que notre cuvée Impertinente 100% Pinot noir, qui fait la part belle à ses notes puissantes et épicées.





PAIRING OF THE MONTH

October 2022



Cheeky stuffed tomatoes

Ingredients for 8 persons

- 400 to 500 g of sausage meat
- 500 g of beef minced meat
- Parsley, garlic, salt and pepper
- 3 or 4 eggs
- Sandwich bread
- 6 or 8 stuffing tomatoes

Recipe

Mix the sausage meat and beef in a bowl, then add the finely chopped parsley, garlic, eggs and breadcrumbs.

Cut the cap of your tomatoes, empty them, salt them inside and fill them with the preparation. Put the cap back on and place the stuffed tomatoes in a dish.

Put a dab of butter on each of the stuffed tomatoes and a bit of water in your dish. Add more if the tomatoes don't give off enough water or if they dry out.



Put them in the oven for 1 hour or 1 hour and a half, then enjoy them with rice from Camargue area and our Impertinente Cuvée.

Pairing

To match this flagship dish of Provençal cuisine, dominated by the greedy sweetness of tomatoes and spiced up with parsley and garlic, what's better than our 100% Pinot noir Cuvée Impertinente, which highlights its powerful and spicy notes.