



LES HUILES LES CALLIS

## DOMAINE LA VALLONGUE- GROSSANE

*LA VALLONGUE est un domaine de 57 hectares, magnifié par la récente installation d'un moulin de haute technologie. Le propriétaire des lieux s'attache à travailler des huiles en monovariétal, dont la GROSSANE, variété rouge que l'on trouve seulement dans cette région. La Vallongue 100% grossane est une huile douce, sans amertume ni poivre, délicieusement fruitée, offrant un bouquet d'arômes de fruits rouges et jaunes ! Subtilement piquée d'une note de verdure, un léger arrière goût de tomate confite où s'invitent une pointe de citron et de pamplemousse. Très complexe et très très bon.*

TOUR  
DE MAIN 

*Pour faire un beau tian rond, préchauffez le four. Huilez un plat allant au four. Coupez l'oignon et une gousse d'ail en petits morceaux. Enfournes 5 à 10 min, Lavez les légumes, puis coupez-les en rondelles de même épaisseur. Disposez-les dans le plat, sur l'ail et l'oignon revenus au four, debout par rangées successives: tomates, courgettes, tomates, aubergines, intercalez 5 gousses d'ail en plus. Salez, poivrez, finalisez le plat généreusement avec l'huile d'olive La Vallongue grossane et saupoudrez d'herbes de Provence. Enfournes pendant 1 h 30, à thermostat doux (150°C)*

*Vallée des Baux-de-Provence, 500ml*

*DLUO Juillet 2019*

*A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur*



<https://www.lescallis.com>  
[alexandra@lescallis.com](mailto:alexandra@lescallis.com)