

on parle des roses-de-marie...

aune doré est idéal en  
35 € (Isle Of Jura).



ve toute sa douceur a cette coniture a base de v.  
100 % naturelle. **Pot de 350 g, 7 € (disponil**  
**www.sivanil.fr).**

## égé

ucieux de  
e un sau-  
n naturel-  
: m e n t  
ins gras  
ec seule-  
ent 4 % de  
itière gras-  
! Alors, si  
us aimez  
poisson,  
tile de  
us en pri-  
bien-être à  
tives d'un  
eaux pures  
**Pack 2**  
**rie).**

## Rosé d'été

Les Roses de Marie bien que produit à deux pas de Pauillac, sur le terroir du Château Hourtin-Ducasse, cru bourgeois du Haut-Médoc, n'est ni un claret, ni un bordeaux rosé. C'est un vin de table, car il est travaillé pour partie à la façon d'un rosé de Provence (la saignée est faite avant la fermentation). Il est constitué de cabernet franc et de merlot dans des proportions qui changent en fonction des millésimes pour pouvoir exprimer le meilleur de ce que la nature donne chaque année. Les

Roses de Marie n'est pas un vin de garage, c'est un vin de soif, une fraîcheur d'été, quelque chose de facile, un joli plaisir à boire tout de suite. La couleur est belle, la bouteille très réussie.

**Millésime 2005**  
**prix départ château (6 €).**  
**Vignobles Marengo, téléphone :**  
**05 56 59 56 92. Mail :**  
**contact@hourtin-ducasse.com**



## Purée de

Très peu c  
kcal/100 g) la  
chauts à l'ane  
fondante. Ell  
est présentée e  
portion de 380  
et prête en  
minutes a  
micro-ondes o  
en 10 minute  
au bain marie  
Particulièreme  
elle se déguste  
une escalope c  
truite ou une  
ou froide, pou  
une viande gr  
**3,75 € (Créalin**

**CUISINE PRATIQUE**

**SEPTEMBRE –NOVEMBRE 2007**