

Date : 30/05/13

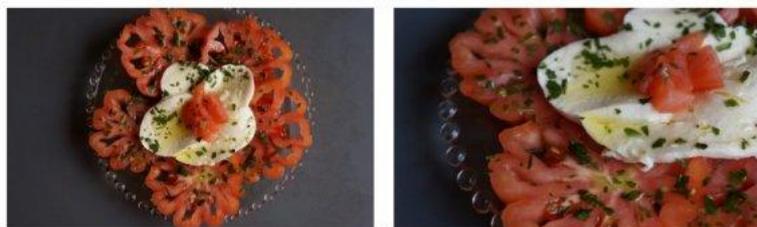
Oliu Di Corsica comme avant gout de vacances

par Gamongirls

Demain je vole vers la Corse, l'île Rousse pour être très précise... j'en ai besoin, j'en ai envie, je manque de soleil et de vidage de tête...

Mais en attendant... je mets la Corse dans mon assiette ou plus précisément l' **Huile d' Olive de Corse** ! Oui parce que ce n'est pas parce que le soleil boude que je ne me fais pas mes salades printanières !

Et je peux vous dire que cette huile là, Oliu Di Corsica (AOP), n'est pas comparable aux autres, elle a vraiment sa personnalité, son petit gout d'amande... Quelques gouttes suffisent pour transformer votre tomate et partir là où le ciel est bleu ! Je pense que le fait que les olives restent longtemps sur les arbres laisse aux fruits le temps de s'imprégner des parfums du milieu environnant, de fleurs, de maquis, de romarin, ... ça y est j'y suis déjà ! je l'ai essayé également sur du poisson en papillote... une merveille !



Je ne peux que vous conseiller de la goûter, vous serez surprise et moi c'est sur, je vais en ramener dans mes valises...

Évaluation du site

Paperblog est un service d'agrégation de contenus de blogs. Les articles référencés sont placés en Une du site ou rubriqués, selon leur thématique.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 1518

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine