

Collection Barbossi et l'Oasis lancent la tarte mimosa



Le début de l'année s'annonce ultra gourmand, à Mandelieu-La Napoule, sous le signe du mimosa. La fleur qui colore les paysages hivernaux de la Provence de ses pompons dorés en annonçant avec douceur le retour des beaux jours est le prétexte à une initiative conjuguée du chef pâtissier de L'Oasis, Mathieu Marchand, et du Domaine de Barbossi, pour donner naissance à un gâteau exclusif : La Tarte Mimosa de L'Oasis, que les Mandolociens sont invités à baptiser pour lui décerner son nom définitif. Ces quelques bouchées divines révèlent des notes d'amande douce et de fleur d'oranger, subtilement rehaussées par l'acidité d'un cheesecake et le croquant de la cacahuète caramélisée adouci par le nappage de chocolat blanc. Littéralement savoureux ! Un trésor de goût éphémère, disponible jusqu'au 24 janvier 2022. 6, rue Jean-Honoré Carle, 06210 Mandelieu-La Napoule. 6€. domainedebarbossi.fr

