« Les dîners de Philippe »

Tartines de boudin blanc aux pommes rôties

À marier avec...

Clos du papillon 2018, *Domaine de Closel*, Savennières

Ingrédients pour 6 personnes

- 3 boudins blancs catalans
- 3 pommes Elster
- 1 pain de campagne
- 50g de beurre

Supplément : Poivre

préparation : 15 minutes
cuisson : 20 minutes
difficulté :

Retirez la peau des boudins et découpez-les en rondelles.

Mettez 40 grammes de beurre dans une poêle et faites dorer les rondelles de boudins.

Pelez les pommes et coupez-les en fines tranches. Badigeonnez-les avec le beurre restant.

Disposez-les sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et enfournez en position grill pendant 5 minutes.

Découpez le pain en tranches et faites-les griller au four également.

Disposez des tranches de pommes rôties sur le pain grillé encore bien chaud. Ajoutez des rondelles de boudins puis poivrez.

Blanquette de joue de lotte

À marier avec...

Clos du papillon 2018, *Domaine de Closel*, Savennières

Préparation : 5 minutes
Cuisson : 15 minutes
difficulté :

Ingrédients pour 6 personnes

- 100g de pleurotes
- 20cl de crème fraîche liquide
- 12 joues de lotte
- 2 échalotes
- 1 verre vin blanc sec
- 1 verre fumet de poisson
- 1 noix de beurre
- 1 cuil. à soupe farine

Lavez les pleurotes et coupez-les grossièrement.

Hachez finement les échalotes et faites-les revenir dans la noix de beurre. Saupoudrez-les de farine et mélangez.

Ajoutez le vin blanc et le fumet petit à petit, en remuant constamment.

Laissez réduire le mélange puis incorporez la crème et les champignons.

Laissez cuire encore 5 minutes et ajoutez le poisson. Faites cuire pendant 5 minutes et servez avec du riz parfumé.

« Les dîners de Philippe »

Grillé aux poires

À marier avec...

Clos du papillon 2018, *Domaine de Closel*, Savennières

Ingrédients pour 6 personnes

250g de pâte feuilletée

80g de sucre vanillé

3 poires

1 citron vert

Préparation : *15 minutes*
Cuisson : *20 minutes*
difficulté :

Préchauffez *le four à 180°C.*

Épluchez *les poires et râpez-les grossièrement dans un saladier. Pressez le citron sur les poires pour en extraire le jus. Râpez également un peu de zeste sur le dessus. Saupoudrez de sucre vanillé et mélangez bien.*

Étalez *la pâte en cercle et découpez un rectangle en enlevant les extrémités à votre gauche et votre droite.*

Découpez *des lanières de 1 centimètre de largeur dans ce surplus de pâte.*

Répartissez *les poires au citron sur le rectangle de pâte et disposez les lanières de pâtes en diagonale sur les poires en les entrecroissant pour former des losanges. Pressez les extrémités avec les doigts pour fermer le grillé.*

Astuce : Si vous disposez d'un rouleau à losanges, former une boule avec le surplus de pâte, étalez-la pour qu'elle soit de la même taille que le premier rectangle et découpez les losanges au rouleau. Recouvrez les poires avec cette pâte quadrillée et fermez bien les bords.

Enfournez *pendant 30 minutes sur une plaque chemisée de papier cuisson.*

Laissez *tiédir et dégustez !*

MY VITIBOX
Club Français du Vin