Jambon Pata Negra

À marier avec...

Comme Avant 2016, *Domaine Modat*, Côtes-du-Roussillon-Villages Caramany

Ingrédients pour 4 personnes

- 160g de jambon Pata Negra
- 12 olives noires
- 6 tomates cerises
- 1 citron
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive

Suppléments : Sel • Persil • Poivre

Préparation : 15 minutes

Difficulté :

Faites tiédir un joli plat de présentation.

Découpez le Pata Negra en fines tranches et disposez-les joliment sur le plat chaud.

Coupez les tomates en deux et disposez-les sur les tranches de jambon.

Répartissez également les olives sur le plat et décorez avec les pluches de persil.

Préparez une petite vinaigrette au citron en émulsionnant l'huile d'olive et le jus d'un citron avec du sel et du poivre. Servez-la avec l'assiette de charcuterie.

Dégustez !

« Les dîners de Philippe »

Carré d'agneau et ses légumes

À marier avec...

Comme Avant 2016, *Domaine Modat*, Côtes-du-Roussillon-Villages Caramany

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté :

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 carré d'agneau de 4 côtes
- 100g de poireaux
- 100g de carottes
- 100g de navets
- 100g de haricots verts
- 100g de pommes de terre
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail écrasées
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 3 branches de thym

Suppléments : Sel • Poivre • Laurier • Persil

Préchauffez le four à 240°C.

Badigeonnez le carré d'agneau d'huile d'olive puis ajoutez du sel, du poivre et la moitié du thym préalablement effeuillé.

Placez-le dans un plat allant au four et enfournez pendant 10 minutes.

Épluchez les carottes, les pommes de terre et les navets. Détaillez les poireaux en tronçons de 3 centimètres et émincez l'oignon.

Baissez la température à 220°C et retournez les côtelettes. Laissez cuire encore 5 minutes puis réservez au chaud.

« Les dîners de Philippe »

Faites bouillir une casserole d'eau et blanchissez les légumes pendant 10 minutes pour qu'ils restent croquants.

Faites chauffez le beurre dans une poêle et faites suer l'oignon. Ajoutez les légumes et faites revenir pendant 5 minutes.

Disposez les légumes autour du rôti. Enfournez pendant 5 minutes à 180°C.

Réservez la viande et les légumes au chaud.

Recueillez les sucs de cuisson et versez-les dans une petite casserole. Déposez-la sur feu doux.

Au bout de 3 minutes, déglacez avec un verre d'eau et ajoutez l'ail en purée.

Ajoutez le laurier, le reste de thym et le persil. Laissez le mélange réduire de moitié et rectifiez l'assaisonnement. Filtrez.

Dressez votre viande sur un joli plat, entourez-la avec les légumes et nappez-la de sauce.

« Les dîners de Philippe »

Macaron craquant italien

À marier avec...

Comme Avant 2016, *Domaine Modat*, Côtes-du-Roussillon-Villages Caramany

Ingrédients pour 4 personnes

- 150g amandes en poudre
- 180g sucre en poudre
- 50g de farine
- 2 blancs d'œufs
- 1 cuil. à café d'extrait d'amande amère
- 1 cuil. à café de sucre glace

Préparation : 25 minutes
Cuisson : 10 minutes
Difficulté :

Montez les blancs d'œufs en neige en incorporant graduellement le sucre.

Ajoutez délicatement la poudre d'amandes, la farine et l'extrait d'amande.

Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Préchauffez votre four à 180°C.

Formez des petites boules et déposez-les sur une plaque préalablement tapissée de papier de cuisson.

Saupoudrez-les de sucre glace et laissez sécher pendant 30 minutes.

Enfournez pendant 10 minutes à 180°C. Ne les laissez pas dorer sinon ils seront un peu secs!