

« Les dîners de Philippe » Pour accompagner les vins My Vitibox



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Ceci n'est pas un Bordeaux 2018
Jules Lebegue, Bordeaux Supérieur



Croustade d'œuf à la portugaise

Les tanins du vin vont apporter de la structure à la richesse de la croustade.

Escalope de veau aux champignons

Les arômes de sous-bois du vin iront parfaitement avec des champignons.

Cœur de camembert

Ce fromage fondant avec les notes fraîches de fruits noirs : un délice.

Cannelés

Un accord régional réussi avec pour seul mot d'ordre la gourmandise !



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement de la cuvée

Ceci n'est pas un Bordeaux 2018, Jules Lebegue, Bordeaux Supérieur

ENTRÉE:

Croustade d'œuf à la portugaise



Ingrédients pour 6 personnes

- 8 œufs
- 500g de pâte feuilletée
- 400g de tomates fraîches
- 20g de beurre
- 25g d'échalotes
- 20cl de crème liquide
- 5cl d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- Suppléments : Sel • Poivre • Sucre**

PLAT:

Escalope de veau aux champignons



Ingrédients pour 6 personnes

- 6 escalopes de veau
- 300g de champignons
- 25g de beurre
- 20cl de vin blanc sec
- 15cl de fond de veau
- 2 cuil. à soupe de crème épaisse
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 cuil. à soupe de moutarde forte
- 1 brin de persil
- Suppléments : Sel • Poivre moulu**

FROMAGE:

Cœur de Camembert



Le Camembert Normand riche en saveurs fait avec du lait de vache. Un affinage qui permet de garder l'équilibre entre la force et la douceur du fromage. Bien que le nom soit tombé dans le domaine public, il est facile de trouver un bon Camembert, assurez-vous que sa pâte soit molle, la croûte fleurie et qu'il a développé des arômes lactiques pronocés.

DESSERT:

Cannelés



Ingrédients pour 6 personnes

- 170g de sucre semoule
- 70g de farine
- 60g de beurre
- 35cl de lait
- 3 cuil. à soupe de rhum
- 2 jaunes d'œuf
- 1 œuf entier
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 1 cuil. à soupe de sucre glace



Croustade d'œuf à la portugaise

À marier avec...

Ceci n'est pas un Bordeaux 2018, Jules Lebegue, Bordeaux Supérieur



Ingrédients pour 6 personnes

8 œufs

500g de pâte feuilletée

400g de tomates fraîches

25g d'échalotes

20g de beurre

20cl de crème liquide

5cl d'huile d'olive

1 gousse d'ail

1 bouquet garni

Suppléments : Sel • Poivre • Sucre



Préparation : 25 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : 

Étalez la pâte feuilletée sur votre plan de travail et découpez des carrés à l'aide d'un emporte pièce. Faites-les cuire au four à thermostat 6 pendant 20 minutes.

Découpez un carré au centre, sur le haut des feuilletés pour former des couvercles.

Pelez les tomates et taillez-les en dés. Ciselez les échalotes et hachez l'ail.

Faites suer les échalotes et l'ail dans l'huile d'olive. Ajoutez les tomates, salez et poivrez puis ajoutez une pincée de sucre. Plongez le bouquet garni dans le mélange, laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes. Retirez le bouquet.

Cassez les œufs dans un grand bol et fouettez-les avec la crème.

Chauffez le beurre et faites cuire vos œufs brouillés.

Réchauffez vos feuilletés et déposez une cuillerée d'œuf brouillé dans chacune d'elles, puis une cuillerée de concassé de tomate. Refermez alors la croustillade et servez.



Escalope de veau aux champignons

À marier avec...

Ceci n'est pas un Bordeaux 2018, Jules Lebegue, Bordeaux Supérieur



Préparation : 35 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

6 escalopes de veau

300g de champignons bruns

25g de beurre

20cl de vin blanc sec

15cl de fond de veau

2 cuil. à soupe de crème épaisse

1 gousse d'ail

1 oignon

1 cuil. à soupe de moutarde forte

1 brin de persil

Suppléments : Sel • Poivre moulu

Pelez l'oignon et ciselez-le. Pressez l'ail et otez la base des champignons puis coupez-les en quartier.

Faites chauffer le beurre dans une sauteuse et faites-y colorer les paupiettes avec l'oignon.

Ajoutez les champignons et continuez la cuisson pendant 5 minutes.

Ajoutez le vin et le fond de veau et laissez mijoter pendant 30 minutes.

Incorporez la moutarde et la crème à la préparation. Assaisonnez, mélangez et faites cuire pendant 2 minutes encore.

Disposez les escalopes dans un joli plat, mettez du persil ciselé sur le dessus.

Servez bien chaud avec des légumes ou du riz parfumé.



« Les dîners de Philippe »



Cannelés

À marier avec...

Ceci n'est pas un Bordeaux 2018, Jules Lebegue, Bordeaux Supérieur



Ingrédients pour 4 personnes :

170g de sucre semoule

70g de farine

60g de beurre

35cl de lait

3 cuil. à soupe de rhum

2 jaunes d'œuf

1 œuf entier

1 gousse de vanille

1 pincée de sel

1 cuil. à soupe de sucre glace



Préparation : 20 minutes

Repos : 12 heures

Cuisson : 35 minutes

difficulté : 

Fendez la gousse de vanille en deux puis, faites-la bouillir dans le lait avec le beurre.

Battez les œufs dans un grand saladier puis mélangez-les avec le sucre, le sel et la farine tamisée.

Ajoutez aussi le mélange de lait vanillé.

Fouettez fortement le mélange obtenu et laissez-le reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.

Préchauffez le four à 210°C.

Beurrez les moules à cannelés.

Remplissez les alvéoles du moule à 3/4 de la hauteur et enfournez pour 35 minutes.

Saupoudrez-les de sucre glace et dégustez !