

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Feminessance 2019, Domaine Tour Saint Michel,
Châteauneuf-du-Pape



Aubergine farcie

Quoi de mieux que les épices et la puissance de ce vin pour accompagner un plat aussi charnu.

Pastilla de bœuf

Un vin à la finale tannique et un plat de viande rouge : un combo excellent !

Bleu de Franchimont

Un fromage bleu au goût relevé a besoin d'un vin puissant pour l'accompagner !

Moelleux au chocolat

La gourmandise de ce dessert est sublimée par la fraîcheur du vin !



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement de la cuvée
Feminessance 2019, Domaine Tour Saint Michel,
Châteauneuf-du-Pape

ENTRÉE: Aubergine farcie



*Ingrédients
pour 6
personnes*

3 aubergines
300g de chair à saucisse
75g de gruyère râpé
30cl de crème fraîche

6 oignons
3 œufs
3 tomates

Suppléments : Sel • Poivre
• Persil • Ail • Basilic • Huile
d'olive

PLAT: Pastilla de bœuf



*Ingrédients
pour 6
personnes*

450g de bœuf haché
50g d'amandes effilées
50g de raisins secs blonds
4 oignons émincés
1 sachet de feuilles de bricks
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
3 cuil. à soupe de miel
2 cuil. à soupe de coriandre ciselée
1 cuil. à soupe de cumin en poudre
1 cuil. à café de cannelle

Suppléments : Beurre fondu
• Poivre • Sel

FROMAGE: Bleu de Franchimont



Avec une pâte ivoire veinée de bleu, le Bleu de Franchimont est un fromage bleu originaire de Liège en Belgique. Au terme d'un affinage poussé, les saveurs typées de ce fromage relèveront à merveille les Gnocchis de topinambours.

DESSERT: Moelleux au chocolat



*Ingrédients
pour 6
personnes*

90g de chocolat noir concassé
90g de beurre
45g de farine
60g de sucre en poudre
2 œufs entiers
2 jaunes d'œufs



Aubergine farcie

À marier avec...

Feminessance 2019, Domaine Tour Saint Michel,
Châteauneuf-du-Pape



Ingrédients pour 6 personnes

3 aubergines

300g de chair à saucisse

75g de gruyère râpé

30cl de crème fraîche

6 oignons

3 œufs

Suppléments : Sel • Poivre • Persil • Ail
• Basilic • Huile d'olive



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Difficulté : 

Coupez l'aubergine en deux dans le sens de la longueur et fendez la chair de l'aubergine en traçant des «X».

Mettez un peu d'huile d'olive sur la surface, et enfournez à 250° pendant une demi-heure.

Retirez la chair des aubergines à l'aide d'une cuillère et coupez-la finement.

Faites blanchir les oignons à feu doux pendant un bon quart d'heure.

Ajoutez de la chair à saucisse, la tomate coupée en dés et l'ail.

Mettez-y la chair d'aubergine, le persil, le basilic, l'œuf battu et assaisonnez.

Mélangez bien le tout, garnissez les demi-aubergines puis recouvrez-les de gruyère râpé.

Replacez au four pendant 5 à 10 minutes dans le four encore chaud.



« Les dîners de Philippe »



Pastilla de bœuf

À marier avec...

Feminessance 2019, Domaine Tour Saint Michel,
Châteauneuf-du-Pape



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

450g de bœuf haché

50g d'amandes effilées

50g de raisins secs blonds

4 oignons émincés

1 sachet de feuilles de bricks

4 cuil. à soupe d'huile d'olive

3 cuil. à soupe de miel

2 cuil. à soupe de coriandre ciselée

Suppléments : Beurre fondu • Poivre • Sel

Préchauffez le four à 180° C.

Mettez les raisins secs à gonfler dans de l'eau chaude.

Sautez la viande hachée avec les oignons, le cumin, la coriandre, du sel et du poivre.

Laissez dorer, mettez les raisins secs égouttés, les amandes effilées, le miel et la cannelle, puis mélangez.

Beurrez le moule et étalez les feuilles de bricks.

Versez-y la préparation et couvrez avec des couches de feuilles de bricks.

Rentrez les bordures vers l'intérieur avec la garniture puis de pliez les feuilles de dessous par-dessus celles du dessus.

Badigeonnez le dessus des feuilles de bricks de beurre fond.

Enfournez pendant 20minutes.



Moelleux au chocolat

À marier avec...

Feminessance 2019, Domaine Tour Saint Michel,
Châteauneuf-du-Pape



Ingrédients pour 4 à 6 personnes

90g de chocolat noir concassé

90g de beurre

45g de farine

60g de sucre en poudre

2 œufs entiers

2 jaunes d'œufs



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Difficulté : 

Préchauffez le four à 170°C.

Beurrez et farinez les petits moules.

Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.

Dans un saladier, battez les œufs, les jaunes d'œuf ainsi que le sucre jusqu'à obtention d'un sabayon mousseux.

Versez le chocolat coulant puis mélangez avec une maryse.

Ajoutez la farine et mélanger de nouveau.

Répartissez la farine l'appareil dans les petits moules.

Enfournez pour 9 à 10 minutes.