

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



Menu Dégustation

En accompagnement de la cuvée
Grigna-Les-Adhemar 2021,
Domaine de La Petite Verdière, Grignan-les-Adhémar



Petits farcis de légumes

Une entrée pleine de saveurs que la fraîcheur
du vin fait ressortir.

Crépinette de lapin à la bière brune

Une viande forte que les tanins du vin
viendront équilibrer à merveille !

Gaperon

Des notes de miel pour aller avec un bon
fromage à pâte molle.

Financiers à la framboise

Ce dessert gourmand que les notes de
fruits rouges accompagneront avec
beaucoup de fraîcheur !



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin

Grigna-Les-Adhemar 2021, Domaine de la Petite Verdière,
Grignan-les-Adhémar

ENTRÉE:

Petit farcis de légumes



- 2 belles courgettes
- 750g chair à saucisse
- 3 olives vertes dénoyautées
- 3 oignons
- 3 tomates
- 6 cuil. à soupe de chapelure
- 6 cuil. à soupe d'huile d'olive

*Ingrédients
pour 6
personnes*

*Suppléments : Sel • Poivre
• Thym*

PLAT:

Crêpinette de lapin à la bière brune



- 1 lapin
- 200g de têtes de brocolis
- 1 bocal d'oignon au vinaigre
- 10 genièvres
- 20cl de bouillon de légumes
- 1 bouteille de bière brune
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive

*Ingrédients
pour 6
personnes*

*Suppléments : Farine • Crème
fraîche • Sel • Poivre*

FROMAGE:

Gaperon



Selon la légende, on mesurait la dot d'une fille à marier par le nombre de Gaperons suspendus au dessus du manteau de cheminée. Comme celui-ci est

fait avec le babeurre (le petit lait restant après la fabrication du beurre), cela montrait la quantité de beurre fabriqué et ainsi la richesse de sa ferme.

DESSERT:

Financiers à la framboise



- 160g de sucre glace
- 100g de beurre
- 65g de farine
- 45g d'amandes en poudre
- 45g de poudre de noisette
- 5 blancs d'œuf
- 2 poignées de framboises fraîches ou surgelées

*Ingrédients
pour 6
personnes*



Petits farcis de légumes

À marier avec...

Grigna-Les-Adhemar 2021, Domaine de la Petite Verdière,
Grignan-les-Adhémare



Ingrédients pour 6 personnes

2 belles courgettes

750g chair à saucisse

3 olives vertes dénoyautées

3 oignons

3 tomates

6 cuil. à soupe de chapelure

6 cuil. à soupe d'huile d'olive

Suppléments : Sel • Poivre • Thym



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 50 minutes

Difficulté :

Préchauffez votre four à 200°C.

Lavez les courgettes et les tomates et coupez-les en 2 dans le sens de la longueur puis en 2 dans la largeur puis évidez-les.

Épluchez les oignons et coupez-les également en 2.

Hachez la chair des légumes ainsi que les olives vertes. Mélangez-les avec la chair à saucisse, le thym effeuillé, du sel et du poivre.

Garnissez chaque morceau de courgette et de tomate de cette farce et déposez-les dans un plat à gratin un peu huilé.

Arrosez d'huile d'olive puis parsemez de chapelure.

Enfournez pendant 50 minutes et servez chaud !



« Les dîners de Philippe »



Crépinette de lapin à la bière brune

À marier avec...

Grigna-Les-Adhemar 2021, Domaine de La Petite Verdière,
Grignan-les-Adhémar



Ingrédients pour 6 personnes

1 lapin

200g de têtes de brocolis

1 bocal d'oignon au vinaigre

10 genièvres

20cl de bouillon de légumes

1 bouteille de bière brune

1 cuil. à soupe d'huile d'olive

Suppléments : Farine • Crème fraîche • Sel
• Poivre



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 50 minutes

Difficulté : 

Faites revenir les lardons avec de l'huile d'olive dans une cocotte.

Ajoutez le lapin en morceaux et laissez dorer.

Mettez-y une cuillère à soupe bombée de farine et bien mélangez.

Salez et poivrez.

Ajoutez la bière, les baies de genièvre et les oignons.

Laissez mijoter environ 3/4 d'heure.

Faites sortir les morceaux de lapin de la cocotte et ajouter 2 à 3 cuillères à soupe de crème pour lier la sauce.

Versez la sauce sur la point.



Financiers à la framboise

À marier avec...

Grigna-Les-Adhemar 2021, Domaine de la Petite Verdière,
Grignan-les-Adhémar



Ingrédients pour 6 personnes :

160g de sucre glace

100g de beurre

65g de farine

45g d'amandes en poudre

45g de poudre de noisette

5 Blancs d'œuf

2 poignées de framboises fraîches
ou surgelées



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Difficulté : 

Préchauffez votre four à 200°C.

Faites fondre le beurre puis laissez-le refroidir.

Mélangez la farine tamisée avec la poudre d'amandes, celle de noisettes et le sucre glace dans un saladier.

Ajoutez les 4 d'œufs, puis mélangez.

Versez-y le beurre fondu puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Répartissez votre pâte dans des petits moules jusqu'au 3/4 de celui-ci.

Ajoutez une framboise sur chaque financier.

Enfournez pendant 20 minutes à 180°C.