

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



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin  
Cinsault 2022, De Martino, Vignes non-greffées



### Tacos de poulet

Un vin rouge aux arômes épicés  
conviendra parfaitement avec ce plat  
mexicain.

### Tataki de thon

Quoi de mieux qu'un tataki de thon pour  
contrebalancer les arômes de poivre de  
ce vin ?

### Valençay

Un fromage à la croute fumée et au  
goût bien prononcé pour se marier avec  
les arômes de fumée de ce vin

### Soupe de fraise

Une soupe de fraise bien fraîche pour  
relever les arômes de fruits noirs comme  
la myrtille de ce vin.



## Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin  
Cinsault 2022, De Martino, Vignes non-greffées

### ENTRÉE:

#### Tacos de poulet



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

- 375g d'émincé de poulet
- 10cl de coulis de tomate
- 12 tortillas
- 12 feuilles de laitue
- 3 tomates
- 3 poivrons
- 3 oignon blanc
- 1/2 boîte de haricots rouges
- Suppléments : Sel • Poivre**

### PLAT:

#### Tataki de thon



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

- 400g de thon rouge
- 20g de graines de sésame blanches
- 40g de roquette
- 20cl de sauce Teriyaki
- 2cl d'huile de sésame
- 3 carottes
- 1 oignon rouge
- 1 citron vert
- 4 pincées de fleur de sel
- 4 pincées de piment d'Espelette
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive

### FROMAGE:

#### Valençay



Ce fromage au lait de vache nous vient du Massif central. Si vous préférez le fromage à l'agréable saveur de lait et de beurre, le Cantal jeune est fait pour vous avec son petit mois d'affinage. Le cantal jeune pour sa part a une pâte plus fondante, des notes de noisettes et de crème fermentée. Le cantal vieux qui est affiné pendant plus de 8 mois aura goût légèrement piquant et des notes d'épices.

### DESSERT:

#### Soupe de fraise



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

- 700g de fraise
- 20cl de Riversaltes
- 10g de sucre en poudre
- 10 feuilles de menthe
- 10 feuilles de basilic
- 5 grains de poivre noir écrasés
- 1 pincée de muscade rapée
- 1/2 gousse de vanille fendue en long



# « Les dîners de Philippe »



## Tacos mexicain

À marier avec...

Cinsault 2022, De Martino, Vignes non-greffée



### Ingrédients pour 6 personnes

375g d'émincé de poulet

10cl de coulis de tomate

12 tortillas

12 feuilles de laitue

3 tomates

3 poivrons

1 oignon blanc

1/2 boîte de haricots rouges

Suppléments : Sel • Poivre • Cumin



Préparation : 55 minutes

Cuisson : 20 minutes

Difficulté : 

**Émincez** les oignons.

**Versez** de l'huile d'olive dans une poêle. Dorez les oignons émincés dans l'huile.

**Mettez** le poulet dans la poêle. Ajoutez les assaisonnements et laissez cuire pendant 5 minutes.

**Lavez** les tomates et les poivrons. Taillez-les en dés. Rajoutez-les dans la poêle avec le coulis de tomate.

**Versez** les haricots rouges égouttés après 5 minutes de cuisson.

**Assaisonnez** le tout avec du cumin et du sel.

**Disposez** la garniture dans les tortillas. Roulez-les comme des crêpes.

**Recouvrez** le tacos avec une feuille de laitue avant de le servir chaud ou froid.



# « Les dîners de Philippe »



## Tataki de thon

À marier avec...

Cinsault 2022, De Martino, Vignes non-greffée



**Préparation** : 5 minutes

**Cuisson** : 20 minutes

**Difficulté** : 

### Ingrédients pour 6 personnes

400g de thon rouge

20g de graines de sésame blanches

40g de roquette

20cl de sauce Terriyaki

2cl d'huile de sésame

3 carottes

1 oignon rouge

1 citron vert

4 pincées de fleur de sel

4 pincées de piment d'Espelette

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

**Pelez** et émincez l'oignon. Pelez les carottes et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Coupez-les ensuite en fines lamelles à l'aide d'une mandoline.

**Taillez** le filet de thon en 4 rectangles.

**Zestez** le citron puis recueillez son jus dans un bol. Ajoutez la sauce teriyaki et faites-y mariner les filets de poisson pendant 15 minutes.

**Égouttez** les morceaux de thon puis roulez-les dans les graines de sésame blanc.

**Faites chauffer** l'huile d'olive dans une poêle et saisissez les filets de thon sur chaque face pendant 30 secondes. Déposez-les sur des assiettes froides puis réservez au réfrigérateur.

**Mélangez** les carottes aux oignons et à la moitié de la salade. Arrosez d'une cuillère à soupe de marinade et d'huile de sésame. Soupoudrez de piment d'Espelette.

**Taillez** des tranches de 5 millimètres d'épaisseur dans les tatakis de thon.

**Dressez** un lit de légumes croquants sur une assiette puis rangez les tranches de thon par-dessus. Saupoudrez de fleur de sel et servez !



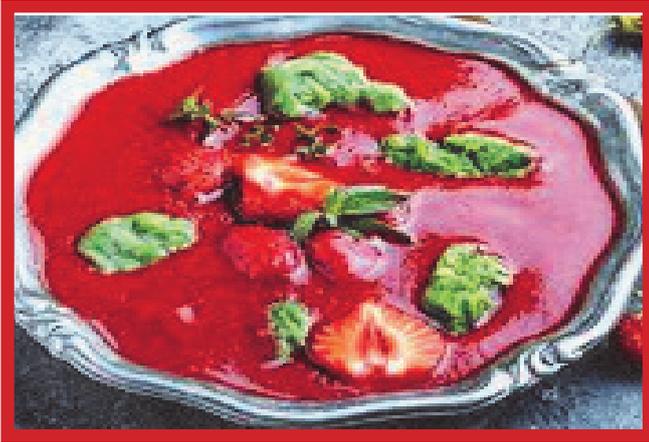
# « Les dîners de Philippe »



## Soupe de fraise

À marier avec...

Cinsault 2022, De Martino, Vignes non-greffées



### Ingrédients pour 6 personnes

700g de fraise

20cl de Riversaltes

10g de sucre en poudre

10 feuilles de menthe

10 feuilles de basilic

5 grains de poivre noir écrasés

1 pincée de muscade rapée

1/2 gousse de vanille fendue en long



**Préparation** : 10 minutes

**Cuisson** : 15 minutes

**Difficulté** : 

**Ciselez** le basilic et les feuilles de menthe. Déposez-les dans une casserole.

**Ajoutez** aussi le Riversaltes, le poivre, la muscade, la vanille et le sucre en poudre.

**Faites chauffer** en remuant pour dissoudre le sucre.

**Portez** le mélange à ébullition en mélangeant.

**Arrêtez** la cuisson aux premières ébullitions et laissez refroidir dans la casserole à température ambiante.

**Lavez** les fraises, équeutez et coupez-les en 4.

**Placez-les** dans le sirop froid et placez-les ensuite au réfrigérateur pendant 3 heures.

**Otez** la gousse de vanille et servez votre soupe de fraise dans des assiettes creuses.