

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



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin  
Private Bin Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande, 2021,  
Villa Maria, Marlborough



### Huîtres

Les huîtres réclament de la vivacité et du mordant que va parfaitement offrir ce vin.

### Linguines aux palourdes

Là encore les fruits de mer s'accorderont avec ce vin grâce à sa vivacité et leur apportera du relief.

### Cabécou

Le sauvignon exubérant va casser le gras du fromage.

### Flan aux fruits de la passion

Un dessert aux fruits exotiques avec un vin d'un pays exotique.



## Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin

Private Bin Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande, 2021,

Villa Maria, Marlborough

### ENTRÉE:

#### Huîtres



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

- 36 huîtres
- 2 pincées de moulin à poivre
- 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil. à soupe de poivron rouge haché
- 2 citrons

### PLAT:

#### Linguines aux palourdes



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

- 1.5kg de palourde
- 75g de linguine
- 15cl d'huile d'olive
- 5 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 2 noix de beurre
- 1 verre de vin blanc sec
- Suppléments: Sel • Poivre • Persil*

### FROMAGE:

#### Cabécou



Le Cabécou est un fromage de chèvre très onctueux, produit avec du lait entier. Ce fromage bénéficie d'une appellation « Cabécou du Périgord » qui garantit une fabrication dans le Périgord, avec du lait de chèvre provenant également du Périgord. Ce fromage à pâte molle est affiné pendant sept jours minimum.

### DESSERT:

#### Flan aux fruits de la passion



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

- 12 fruits de la passion
- 150g de sucre
- 100g de fécule
- 75cl de lait entier
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 feuilles de gélatine
- 1 pâte sablée
- 1 cuil. à soupe de jus de citron



# « Les dîners de Philippe »



## Huîtres

À marier avec...

Private Bin Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande, 2021,  
Villa Maria, Marlborough



**Ingrédients pour 6 personnes**

**36** huîtres

**2** pincées de moulin à poivre

**2** cuil. à soupe de vinaigre balsamique

**2** cuil. à soupe d'huile d'olive

**2** cuil. à soupe de poivron rouge haché

**2** citrons



**Préparation** : 20 minutes

**Difficulté** : 

**Empoignez** les huîtres une à une dans un linge en plaçant la face bombée dessous.

**Glissez** un couteau à huître entre les deux coquilles pour l'ouvrir. Coupez le ligament.

**Videz** la première eau et coupez le muscle adducteur de l'huître. Remettez-le dans sa coquille.

**Tapissez** un grand plateau de gros sel et disposez les huîtres.

**Mélangez** le vinaigre, l'huile et le poivron dans un petit bol. Émulsifiez.

**Ajoutez** le jus des deux citrons au mélange et servez avec les huîtres.



# « Les dîners de Philippe »



## Linguines aux palourdes

À marier avec...

Private Bin Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande, 2021,  
Villa Maria, Marlborough



### Ingrédients pour 6 personnes

1.5kg de palourdes

75g de linguines

15cl d'huile d'olive

5 échalotes

3 gousses d'ail

2 noix de beurre

1 verre de vin blanc sec

Suppléments : Sel • Poivre • Persil



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 23 minutes

Difficulté : 

**Émincez** les échalotes et coupez les tiges de persils en tronçons d'un centimètre.

**Faites-les revenir** avec les gousses d'ail à feu doux pendant 15 minutes.

**Ajoutez** les palourdes bien lavées avec le verre de vin blanc à la préparation et faire cuire à feu vif jusqu'à ouverture des palourdes.

**Faites cuire** les linguines pendant 4 minutes dans une grande casserole d'eau salée bouillante. Égouttez-les et garder l'eau de cuisson.

**Ajoutez-les** aux palourdes, versez assez d'eau de cuisson pour recouvrir le tout et laissez mijoter pendant encore 4 minutes.



## « Les dîners de Philippe »



### Flan aux fruits de la passion

À marier avec...

Private Bin Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande, 2021,  
Villa Maria, Marlborough



#### Ingrédients pour 6 personnes

12 fruits de la passion

150g de sucre

100g de fécule

75cl de lait entier

2 œufs entiers + 2 jaunes

2 sachets de sucre vanillé

2 feuilles de gélatine

1 pâte sablée

1 cuil. à soupe de jus de citron



**Préparation** : 25 minutes

**Cuisson** : 45 minutes

**Difficulté** : 

**Étalez** la pâte sablée assez finement et garnissez un moule rectangulaire, réservez au frais.

**Faites chauffer** le lait dans une casserole.

**Préchauffez** le four à 180°C ou Th.6.

**Dans un bol**, battez les œufs entiers et les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux et blanchi.

**Récupérez** la pulpe des fruits de la passion, filtrez la moitié au tamis.

**Ajoutez** la moitié de la pulpe dans la préparation aux œufs, mélangez et versez sur le fond de pâte puis enfournez pendant 45 minutes.

**Faites chauffer** le reste de la pulpe de fruits de la passion avec le jus de citron et le sucre.

**Faites fondre** la gélatine dans ce mélange très chaud hors du feu.

**Répartissez** sur le flan froid et replacez le tout au réfrigérateur pour au moins 3 heures.