

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Retsina, Giannikos Winery, Grèce / Retsina



Samossa de légumes

Les arômes de coing et de pin du Retsina radouciront les arômes épicés de ce beignet.

Falafels

Le contraste entre la douceur du miel et les épices du plats vous épateront !

Scamorza

La Scamorza, fromage crémeux au goût fumé, crée un contraste élégant avec les arômes de pin du Retsina.

Mendiant

Les arômes résineux du pin s'accorde étonnamment avec cette confiserie aux chocolat et aux fruits secs.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin

Retsina, Giannikos Winery, Grèce / Retsina

ENTRÉE:

Samossa de légumes



*Ingrédients
pour 6
personnes*

6 feuilles de brick
1 courgette
1 poivron
1 carotte
1 oignon
1 bouquet de coriandre
2 cuil. à soupe d'huile
d'olive

Suppléments : Sel • Poivre

PLAT:

Falafels

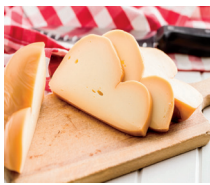


*Ingrédients
pour 6
personnes*

400g de pois chiches secs
3 gousses d'ail
1 oignon
1 bouquet de persil
1 poignée de cacahuètes non
salées
4 cuil. à soupe de farine
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 cuil. à café de cumin
2 cuil. à café de paprika

FROMAGE:

Scamorza



La Scamorza est un fromage d'Italie du Sud de renommée internationale. C'est la version hybride de la Mozzarella et du

Caciocavallo mais se différencie par sa forme en poire et la saveur noisette qu'il dégage au palais.

DESSERT:

Mendiant



*Ingrédients
pour 6
personnes*

400g de chocolat
1 paquet de cerneaux de noix
1 paquet de raisins blonds
1 paquet de noisettes
1 paquet d'amandes



Samossa de légumes

À marier avec...

Retsina, Giannikos Winery, Grèce / Retsina



Ingrédients pour 6 personnes

6 feuilles de brick

1 courgette

1 poivron

1 carotte

1 oignon

1 bouquet de coriandre

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : 

Épluchez et coupez la courgette et la carotte en dé.

Coupez les poivrons et la coriandre.

Mélangez tous les légumes et assaisonnez-les.

Coupez la feuille de brick suivant la longueur puis pliez-la en 2.

Badigeonnez-la d'huile d'olive.

Déposez la farce dessus et pliez en triangle.

Enfourez à 180°C pendant 10 minutes.

Servez les samossas quand ils sont chauds avec de la salade verte ou de la sauce tomate.



« Les dîners de Philippe »



Falafels

À marier avec...

Retsina, Giannikos Winery, Grèce / Retsina



Ingrédients pour 6 personnes

- 400g de pois chiches secs
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 bouquet de persil
- 4 cuil. à soupe de farine
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil. à café de cumin
- 1 cuil. à café de paprika

Suppléments : Sel • Poivre • Piment



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Repos : 13 heures

Difficulté : 

Mettez les pois chiches dans un grand bol d'eau durant la nuit.

Rincez et égouttez le lendemain.

Mixez-les en rajoutant la farine, l'ail, le sel, et les épices.

Rajoutez le bouquet de persil ciselé. Mélangez bien le tout et laissez reposer pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 180°C.

Formez des boules un peu aplaties et déposez-les sur une plaque huilée.

Versez de l'huile sur les boules et faites cuire au four pendant 25 minutes afin de les dorer.

Enlevez la feuille de laurier et la branche de romarin.

Dégustez chaud ou froid selon vos préférences avec une petite sauce au yaourt ou une salade verte.



« Les dîners de Philippe »



Mendiant

À marier avec...

Retsina, Giannikos Winery, Grèce / Retsina



Ingrédients pour 6 personnes

400g de chocolat

1 paquet de cerneaux de noix

1 paquet de raisins blonds

1 paquet de noisettes

1 paquet d'amandes

 **préparation & cuisson:** 10 minutes

difficulté : 

Cassez le chocolat en petits morceaux et faites les fondre au bain-marie.

Étalez de petits palets de chocolat d'environ 5 centimètres de diamètre sur une plaque de papier sulfurisé.

Déposez un peu de chaque fruit sec sur les palets avant qu'ils ne durcissent.

Laissez refroidir au frais.

