

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Petite Fleur 2022, Clos de los Siete,
Valle de Uco -Mendoza, Argentine



Panna Cotta d'asperges vertes

Les arômes de pêche et la douceur de la panna cotta donneront un mélange rafraîchissant.

Filet de dorade à la sauce vierge

Une vraie harmonie se dégage entre les notes fruitées du vin et les saveurs marines du plat.

Comté

Le contraste entre la fraîcheur fruitée du vin et la noix du comté saura vous surprendre.

Carpaccio d'agrumes au basilic

La note florale d'acacia rehausse les saveurs vives et fraîches du carpaccio.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin
Petite Fleur 2022, Clos de los Siete,
Valle de Uco -Mendoza, Argentine

ENTRÉE:

Panna Cotta d'asperges vertes



500g d'asperges vertes fraîches

50g de parmesan râpé

500ml de crème liquide

3 feuilles de gélatine

Ingrédients pour 6 personnes

Suppléments : Sel • Poivre • Huile d'olive

PLAT:

Filet de dorade à la sauce vierge



6 filets de dorade

4 tomates

1 échalote, finement hachée

1 gousse d'ail, émincée

1/4 tasse d'huile d'olive extra vierge

2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique

2 cuil. à soupe de basilic haché

2 cuil. à soupe de persil haché

Suppléments : Sel • Poivre • Jus d'un citron

Ingrédients pour 6 personnes

FROMAGE:

Comté



Le Curé Nantais est un fromage français produit dans la région de Nantes, en Loire-Atlantique. Il est fabriqué à partir de lait de vache cru, ce qui lui confère une saveur riche et crémeuse. Il se distingue par sa croûte naturelle et fleurie, de couleur blanche à légèrement jaune. Sa pâte est souple et onctueuse, offrant des arômes délicats et subtils, avec des notes légèrement salées et lactiques.

DESSERT:

Carpaccio d'agrumes au basilic



3 oranges

2 pamplemousses

1 citron jaune

2 cuil. à soupe de sucre glace

1 cuil. à soupe de miel

Suppléments: Quelques feuilles de basilic frais • Zeste d'un agrume

Ingrédients pour 6 personnes



Panna Cotta d'asperges vertes

À marier avec...

Petite Fleur 2022, Clos de los Siete,
Valle de Uco -Mendoza, Argentine



Ingrédients pour 6 personnes

500g d'asperges vertes fraîches

50g de parmesan râpé

500ml de crème liquide

3 feuilles de gélatine

Suppléments : Sel • Poivre • Huile d'olive



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Réfrigération : 4 heures

Difficulté : 

Commencez par laver et éplucher les asperges vertes pour enlever les parties dures. Coupez-les en morceaux d'environ 2-3 cm de longueur.

Faites bouillir de l'eau salée dans une casserole et plongez les morceaux d'asperges dedans. Faites-les cuire pendant environ 5-7 minutes. Égouttez-les et réservez quelques pointes d'asperges pour la garniture.

Pendant que les asperges cuisent, faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant environ 5 minutes pour les ramollir.

Dans une autre casserole, chauffez doucement la crème liquide sans la faire bouillir. Ajoutez le parmesan râpé et remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Une fois que les asperges sont cuites, égouttez-les à nouveau et placez-les dans un mixeur. Egouttez Mixez-les jusqu'à obtenir une purée lisse.



« Les dîners de Philippe »



Réchauffez légèrement la purée d'asperges et ajoutez-y les feuilles de gélatine essorées. Remuez jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute.

Incorporez ensuite la purée d'asperges dans la crème au parmesan, en mélangeant bien. Assaisonnez avec du sel et du poivre au goût.

Versez la préparation dans des petits moules individuels ou dans des verres. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, ou jusqu'à ce que la panna cotta soit bien prise.

Pour la garniture, faites revenir rapidement les pointes d'asperges réservées dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Au moment de servir, garnissez les panna cotta des pointes d'asperges sautées.

Voilà, vous avez maintenant une délicieuse panna cotta aux asperges vertes prête à déguster !





« Les dîners de Philippe »



Filet de dorade à la sauce vierge

À marier avec...

Petite Fleur 2022, Clos de los Siete,
Valle de Uco -Mendoza, Argentine



Ingrédients pour 6 personnes

- 6 filets de dorade
- 4 tomates
- 1 échalote, finement hachée
- 1 gousse d'ail, émincée
- 1/4 tasse d'huile d'olive extra vierge
- 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuil. à soupe de basilic haché
- 2 cuil. à soupe de persil haché
- Suppléments : Sel • Poivre • Jus d'un citron*



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté :

Coupez les tomates en dés.

Préparez la sauce vierge en mélangeant dans un bol les dés de tomates, l'échalote, l'ail, l'huile d'olive, le jus de citron, le vinaigre balsamique, le basilic, le persil, le sel et le poivre. Réservez.

Assaisonnez les filets de dorade des deux côtés avec un peu de sel et de poivre.

Faites chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen-haut. Ajoutez un peu d'huile d'olive pour éviter que les filets ne collent.

Placez les filets dans la poêle, côté peau vers le bas. Faites cuire pendant environ 4 à 5 minutes de ce côté jusqu'à ce que le poisson soit presque cuit à travers.

Retournez-les et laissez cuire l'autre côté environ 2 à 3 minutes.

Servez les filets de dorade chauds avec une généreuse portion de sauce vierge par-dessus. Vous pouvez accompagner ce plat de riz, de pommes de terre ou de légumes de saison, selon vos préférences.



Carpaccio d'agrumes au basilic

À marier avec...

Petite Fleur 2022, Clos de los Siete,
Valle de Uco -Mendoza, Argentine



Ingrédients pour 6 personnes

- 3 oranges
- 2 pamplemousses
- 1 citron jaune
- 2 cuil. à soupe de sucre glace
- 1 cuil. à soupe de miel

Suppléments: Quelques feuilles de basilic frais • Zeste d'un agrume



Préparation : 15 minutes

Réfrigération: 30 minutes

Difficulté : 

Lavez soigneusement les agrumes sous l'eau courante.

À l'aide d'un couteau tranchant, épluchez les fruits en veillant à retirer la peau et la membrane blanche. Coupez-les en fines tranches.

Disposez les tranches d'agrumes sur un grand plat de service en les superposant légèrement.

Lavez et séchez les feuilles de basilic, puis ciselez-les finement.

Saupoudrez les tranches d'agrumes avec le sucre glace. Ajoutez également une fine couche de miel pour un peu de douceur.

Parsemez les tranches d'agrumes avec le basilic ciselé.

Ajoutez quelques zestes d'agrumes sur le dessus pour la décoration.

Réfrigérez le carpaccio d'agrumes pendant environ 30 minutes avant de servir pour qu'il soit bien frais.