

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



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin  
Le Rosé des Aresquiers 2022,  
Mas Neuf des Aresquiers, IGP Oc



### Tartare de saumon

Le gras du saumon est agréablement contrebalancé par la vivacité de ce vin.

### Assortiment de sushis

Le gras du saumon est agréablement contrebalancé par la vivacité de ce vin.

### Bouton de culotte

Deux caresses en un accord pour beaucoup de plaisir.

### Cheesecake à la framboise

Les notes de fruits rouges du vin seront parfaites avec ce gâteau aux fruits rouges.



## Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du Rosé des Aresquiers 2022,  
Mas Neuf des Aresquiers, Pays d'Oc

### ENTRÉE:

#### Tartare de saumon



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

- 6 pavés de saumon
  - 30cl de crème fraîche
  - 90ml de vinaigre blanc
  - 6 cuil. à café de jus de citron
  - 6 cuil. à café de sauce soja
  - 6 cuil. à soupe d'huile d'olive
  - 1 cuil. à soupe de gros sel
- Suppléments :** Sel • Poivre moulu • Grains de poivre

### PLAT:

#### Assortiment de sushi



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

- 400g de riz vinaigré
  - 200g de saumon
  - 200g de thon
  - 50g de gingembre mariné
  - 10g de sucre en poudre
  - 20cl d'eau froide
  - 10cl de sauce soja
  - 3 feuilles d'algues séchées (nori)
  - 3 cuil. à soupe de vinaigre de riz
  - 2 cuil. à café de sel
- Suppléments :** Sel • Poivre • Wasabi

### FROMAGE:

#### Bouton de culotte



Ce petit fromage au lait de chèvre est originaire du Mâconnais et de Franche-Comté. Il prend la forme d'un petit crottin de 4 centimètres de diamètre et de hauteur. Plus il sera affiné, plus sa pâte sera cassante et sa croûte fleurie. Les arômes caprins au nez se retrouvent en bouche, agrémentés de notes poivrées.

### DESSERT:

#### Cheesecake à la framboise



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

- 500g de fromage blanc égoutté
- 200g de sucre en poudre
- 150g de biscuits émiettés
- 100g de framboise
- 6 cuil. à soupe de beurre fondu
- 4 œufs jaunes et blancs séparés
- 1 barquette de fromage type St Moret
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille



## Tartare de saumon

À marier avec...

Rosé des Aresquiers 2022, *Mas Neuf des Aresquiers*, Pays d'Oc



**Préparation :** 20 minutes

**Difficulté :** 

### Ingrédients pour 6 personnes

6 pavés de saumon

30cl de crème fraîche

90ml de vinaigre blanc

6 cuil. à café de jus de citron

6 cuil. à café de sauce soja

6 cuil. à soupe d'huile d'olive

1 cuil. à soupe de gros sel

**Suppléments :** Sel • Poivre moulu • Grains de poivre

**Découpez** les pavés de saumon en petits cubes. Placez-les dans un saladier et agrémentez-les d'huile d'olive, de sauce soja et de la moitié du jus de citron.

**Ajoutez** également du sel et du poivre et placez-les au frais pendant 1 à 2 heures.

**Mélangez** la crème fraîche avec le reste de jus de citron et la coriandre ciselée.

**Dressez** le saumon mariné à l'aide d'un emporte-pièce, pressez le saumon dans l'emporte-pièce avec le dos de la cuillère pour régulariser le haut du tartare.

**Retirez** les emporte-pièces puis arrosez vos tartares de sauce.

**Parsemez** les tartares de grains de poivre et dégustez !



# « Les dîners de Philippe »



## Assortiment de sushi

À marier avec...

Rosé des Aresquiers 2022, *Mas Neuf des Aresquiers*, Pays d'Oc



**Préparation** : 45 minutes

**Difficulté** : 

### Ingrédients pour 6 personnes

400g de riz vinaigré

200g de saumon

200g de thon

50g de gingembre mariné

10g de sucre en poudre

20cl d'eau froide

10cl de sauce soja

3 feuilles d'algues séchées (nori)

3 cuil. à soupe de vinaigre de riz

2 cuil. à café de sel

**Suppléments** : Sel • Poivre • Wasabi

**Lavez** abondamment le riz et laissez-le reposer dans un grand saladier rempli d'eau pendant 5 minutes. Jetez l'eau de rinçage et renouveler l'opération.

**Mettez** le riz dans un autocuiseur, couvrez-le d'eau et laissez cuire pendant 10 minutes. Placez le riz dans un plat et mélangez-le avec 2 cuillérées de vinaigre, le sucre et le sel. Mélangez bien.

**Taillez** le saumon en fines lamelles.

**Modelez** la moitié du riz en petits rectangles. Déposez un peu de wasabi sur le dessus de chaque rectangle et recouvrez avec une lamelle de saumon.

**Mélangez** le reste de vinaigre avec l'eau froide pour y tremper vos doigts. Découpez également le thon en lamelles.

**Déposez** une feuille de nori sur une natte de bambou et étalez du riz sur la moitié de la feuille. Tracez un trait de wasabi sur la longueur du riz étalé et déposez des morceaux de thon sur le wasabi.

**Roulez** la feuille de nori à l'aide de la natte de bambou. Serrez bien le rouleau.

**Découpez** le rouleau en rondelles et servez avec la sauce soja.



## Cheesecake à la framboise

À marier avec...

**Le Rosé des Aresquiers 2022, Mas Neuf des Aresquiers, Pays d'Oc**



### Ingrédients pour 6 personnes

500g de fromage blanc égoutté

200g de sucre en poudre

150g de biscuits émiettés

100g de framboise

6 cuil. à soupe de beurre fondu

4 œufs jaunes et blancs séparés

1 barquette de fromage type St Moret

1 cuil. à café d'extrait de vanille



**Préparation** : 15 minutes

**Cuisson** : 15 minutes

**difficulté** : 

**Préchauffez** votre four à 180°C.

**Mélangez** le beurre fondu et les biscuits émiettés dans un bol.

**Tassez** le mélange dans le fond d'un moule à manqué préalablement tapissé de papier sulfurisé.

**Fouettez** les deux fromages, la vanille, les jaunes d'œufs et 180 grammes de sucre.

**Battez** les blancs d'œufs en neige dans un autre récipient et incorporez-le petit à petit dans le mélange de fromage.

**Versez** le mélange obtenu sur le fond de biscuit et rapez grossièrement les carrés de chocolat sur le tout.

**Enfourez** pendant 15 minutes.

**Faites cuire** les framboises, mixez-les et filtrez pour oter les pépins. Remettez le coulis dans le mixeur et ajoutez le reste de sucre.

**Lorsque le cheesecake** est froid nappez-le de coulis de framboises et placez-le au frais.