

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin Pomponette 2022,
Domaine Saint Martin de la Garrigue,
Coteaux de Bessille



Cassolette de pétoncle

L'acidité du blanc va venir casser le gras
des pétoncles.

Friand de légumes du soleil

Un peu de fraîcheur pour contrebalancer
la pâte du friand.

Dôme de Vezelay

Les arômes de fruits blancs du vin vont
sublimer les arômes caprins du fromage.

Cheesecake aux fruits de la passion

Les arômes d'agrumes du vin vont
s'associer à ceux du gâteau.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

Pomponette 2022,

Domaine Saint Martin de la Garrigue, Coteaux de Bessille

ENTRÉE:

Cassolette de pétoncle



Une dizaine de champignons de Paris

200g de pétoncles parés

20cl de crème de soja

3 échalotes

2 cuil.à.soupe de fécule de maïs

Suppléments : Sel • Poivre
• feuille de kaurier • Huile d'olive

Ingrédients pour 6 personnes

PLAT:

Friand de légumes du soleil



2 pâtes feuilletées

600g de julienne de légumes surgelée

2 jaunes d'œuf

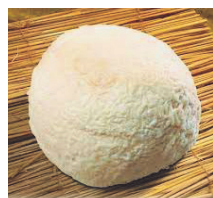
6 cuil.à.soupe de crème fraîche-queues

Suppléments : Sel • Poivre
• persil • Huile d'olive

Ingrédients pour 6 personnes

FROMAGE:

Dôme de Vézelay



Le Dôme de Vézelay est un fromage fermier au lait de chèvre cru originaire de la ville éponyme de l'Yonne en Bourgogne.

Le Dôme de Vézelay prend la forme d'un dôme pesant 120 à 150 g, d'une couleur blanche, tirant parfois au bleu. Sa pâte moelleuse renferme un goût crémeux et onctueux, avec une saveur caprine marquée.

DESSERT:

Cheesecake aux fruits de la passion



500g de fromage blanc égoutté

200g de sucre en poudre

150g de biscuits émiettés

100g de fruits de la passion

6 cuil. à soupe de beurre fondu

4 œufs jaunes et blancs séparés

Ingrédients pour 6 personnes



« Les dîners de Philippe »



Cassolette de pétoncle

À marier avec... Pomponette 2022,
Domaine Saint Martin de la Garrigue, Coteaux de Bessille



Ingrédients pour 6 personnes

Une dizaine de champignons de Paris

200g de pétoncles parés

20cl de crème de soja

3 échalotes

2 cuil.à.soupe de fécule de maïs

Suppléments : Sel • Poivre • feuille de laurier
• Huile d'olive



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Difficulté : 

Faites revenir deux échalotes émincées dans un filet d'huile d'olive.

Ajoutez les champignons émincés avec la feuille de laurier.

Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et continuez la cuisson pendant 5 minutes.

Délayez la fécule de maïs dans un bol avec de l'eau froide.

Ajoutez-y la crème puis versez le tout sur les champignons.

Ajoutez un peu d'eau jusqu'à épaississement.

Assaisonnez, ôtez la branche de laurier et versez le mélange dans les cassolettes.

Faites revenir la troisième échalote dans un filet d'huile d'olive.

Ajouter les pétoncles et faites-les cuire en les retournant jusqu'à ce qu'ils deviennent opaques.

Assaisonnez et versez sur les champignons crévés.



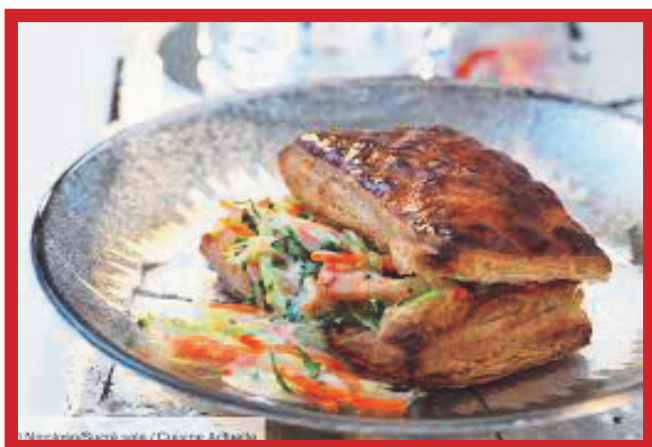
« Les dîners de Philippe »



Friand de légumes du soleil

À marier avec... Pomponette 2022,

Domaine Saint Martin de la Garrigue, Coteaux de Bessille



Ingrédients pour 6 personnes

2 pâtes feuilletées

600g de julienne de légumes surgelée

2 jaunes d'œuf

6 cuil.à.soupe de crème fraîche

Suppléments : Sel • Poivre • persil • Huile d'olive



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

Difficulté : 

Préchauffez le four à 180°C.

Déroulez la pâte feuilletée une à une.

Découpez chacune d'elle en 6 rectangles de taille égale et badigeonnez en 6 rectangles au pinceau avec un jaune d'œuf.

Enfournez les rectangles de pâte pendant 25 minutes.

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et y faites cuire la julienne de légumes surgelée jusqu'à absorption de l'eau de cuisson.

Ajoutez la crème, le persil ciselé, du sel et du poivre.

Déposez 6 carrés de pâtes dans des assiettes, garnissez de julienne de légumes et fermez avec les autres carrés de pâte.



Cheesecake aux fruits de la passion

À marier avec... Pomponette 2022,
Domaine Saint Martin de la Garrigue, Coteaux de Bessille



Préparation : 15 minutes



Cuisson : 15 minutes

Difficulté :



Ingrédients pour 6 personnes :

500g de fromage blanc égoutté

200g de sucre en poudre

150g de biscuits émiettés

100g de fruits de la passion

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

1 feuille de gélatine

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-les 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.

Enfournez pendant 15 minutes.

Mixez et filtrez les fruits de la passion, mixez-les et filtrez pour oter les pépins. Remettez le jus dans le mixeur et ajoutez le reste de sucre.

Portez à l'ébullition le mélange jus et feuille de gélatine pour former un coulis.

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