

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Marsanne 2022, Cave de tain,
Collines rhodaniennes



Salade de calamars frits

La finale sur l'acidité de ce vin tranchera avec le gras du calamar.

Loup aux câpres

La vivacité du vin tranchera avec le fondant de la chair blanche du loup.

Saint Nectaire

Osmose entre arômes fleuris du fromage et ceux de chèvrefeuille du vin.

Tarte aux poires amandine

La rondeur de la poire rencontre celle de l'abricot du vin blanc.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du Marsanne 2022, Cave de tain, Collines rhodaniennes

ENTRÉE:

Salade de calamars frits



Ingrédients pour 6 personnes

- 500g de calamars
- 2 tasses de farine
- 2 œufs
- 2 poignées de salade verte
- 1 concombre
- 1 oignon rouge
- 1/4 de tasse de persil frais haché
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- Suppléments :** Sel • Poivre • Huile • Jus d'un citron

PLAT:

Loup aux câpres



Ingrédients pour 6 personnes

- 6 filets de loup
- 250ml de vin blanc sec
- 2 échalotes, finement hachées
- 2 gousses d'ail, émincées
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil. à soupe de beurre
- 2 cuil. à soupe de câpres
- 2 cuil. à soupe de persil frais
- Suppléments :** Sel • Poivre noir • Huile • Jus d'un citron

FROMAGE:

Saint Nectaire



Première AOP fermière au lait de vache en Europe, le Saint-Nectaire est fabriqué sur l'une des plus petites zones de production, située exclusivement en montagne dans les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, au cœur du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne.

DESSERT:

Tarte aux poires amandine



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 pâte brisée
- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 100g d'amandes en poudre
- 50g de farine
- 10cl d'alcool de poire
- 2 œufs
- 1 boîte de poire au sirop



« Les dîners de Philippe »



Salade de calamars frits

À marier avec...

Marsanne 2022, Cave de tain, Collines rhodaniennes



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

500g de calamars

2 tasses de farine

2 œufs

2 poignées de salade verte

1 concombre

1 oignon rouge

1/4 de tasse de persil frais haché

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique

Suppléments : Sel • Poivre • Huile • Jus d'un citron

Préparez les calamars : nettoyez-les et coupez-les en anneaux.

Battez les œufs dans un bol peu profond et assaisonnez-les de sel et de poivre.

Mettez la farine dans un autre bol peu profond.

Passez chaque anneau de calamar dans les œufs battus, puis dans la farine, en veillant à bien les enrober.

Chauffez de l'huile de cuisson dans une grande poêle à feu moyen-élevé. Faites frire les anneaux jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Placez-les sur du papier absorbant pour éliminer l'excès d'huile.

Dans un grand saladier, mélangez la salade verte, les tranches de concombre et d'oignon rouge.

Préparez la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le jus de citron, le sel et le poivre dans un petit bol. Versez-la sur la salade et mélangez.

Disposez les calamars frits sur le dessus de la salade et garnissez avec du persil frais.



« Les dîners de Philippe »



Loup aux câpres


À marier avec...

Marsanne 2022, Cave de tain, Collines rhodaniennes



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

6 filets de loup

250ml de vin blanc sec

2 échalotes, finement hachées

2 gousses d'ail, émincées

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 cuil. à soupe de beurre

2 cuil. à soupe de câpres

2 cuil. à soupe de persil frais

Suppléments : Sel • Poivre noir • Huile
• Jus d'un citron

Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive et le beurre à feu moyen.

Ajoutez les échalotes et l'ail dans la poêle et faites-les revenir pendant environ 2-3 minutes, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Ajoutez les filets de loup dans la poêle, côté peau vers le bas. Faites cuire pendant environ 3-4 minutes de ce côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Retournez les filets de loup avec précaution à l'aide d'une spatule et ajoutez les câpres dans la poêle. Faites cuire pendant encore 2 minutes.

Versez le vin blanc sec dans la poêle et laissez mijoter pendant environ 5 minutes pour réduire légèrement la sauce.

Ajoutez le jus de citron dans la poêle et laissez mijoter encore 2-3 minutes, jusqu'à ce que les filets de loup soient cuits à point. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.

Garnissez de persil frais haché si vous le souhaitez, puis servez immédiatement.



« Les dîners de Philippe »



Tarte aux poires amandine

À marier avec...

Marsanne 2022, Cave de tain, Collines rhodaniennes



Ingrédients pour 6 personnes

1 pâte brisée

100g de beurre

100g de sucre

100g d'amandes en poudre

50g de farine

10cl d'alcool de poire

2 œufs

1 boîte de poire au sirop



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

difficulté : 

Mélangez le beurre ramolli au sucre jusqu'à ce que vous obteniez un mélange léger.

Ajoutez les œufs battus, puis les amandes en poudre et la farine tamisée. Parfumez avec l'alcool de poire.

Étalez la pâte brisée au fond d'un moule à tarte.

Piquez-en le fond et versez-y le mélange.

Placez enfin les poires sur le mélange en les enfonçant délicatement.

Mettez à cuire 30 mn à four moyen (thermostat 6).