

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



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin  
Oracle 2020,  
Château de Manissy, Côtes du Rhône



### Risotto d'épeautre aux champignons

Les épices du vin pour relever  
les champignons de ce plat.

### Côtelettes d'agneau et courgettes grillées

Il faut un minimum de puissance pour  
répondre à l'agneau !

### Bleu des Causses

La franchise des arômes de fruits noirs  
du vin répondra parfaitement au  
caractère du Bleu des Causses.

### Moelleux à la châtaigne

Les arômes de ce vin viendront sublimer la  
gourmandise de ce dessert.



## Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

Oracle 2020, Château de Manissy, Côtes du Rhône

### ENTRÉE:

#### Risotto d'épeautre au champignons



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

**450g** de petit épeautre précuit  
**225g** de champignons  
**2.5l** œufs  
**15cl** de vin blanc  
**3** gousses d'ail  
**2** oignons

**Suppléments:** *Parmesan fraîchement râpé • Beurre • Huile d'olive • Crème fraîche • Persil • Sel • Poivre*

### PLAT:

#### Cotelettes d'agneau et courgettes grillées



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

**12** côtelettes d'agneau  
**23** courgettes  
**6** tomates  
**2** gousses d'ail  
**2** tiges de basilic

**Suppléments :** *Huile d'olive • Fleur de sel • Poivre du moulin*

### FROMAGE:

#### Bleu des Causses



un fromage à pâte persillée produit en France au centre-sud du Massif central à partir de lait de vache. Il fait partie des fromages français bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1953 et d'une appellation d'origine protégée depuis 1996.

### DESSERT:

#### Cannelés



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

**170g** de sucre semoule  
**70g** de farine  
**60g** de beurre  
**35cl** de lait  
**2** jaunes d'œuf  
**1** œuf entier  
**1** gousse de vanille  
**1** pincée de sel



# « Les dîners de Philippe »



## Risotto d'épeautre au champignons

À marier avec...

Oracle 2020, Château de Manissy, Côtes du Rhône



### Ingrédients pour 6 personnes

450g de petit épeautre précuit

225g de champignons

2.5l de bouillon de poule

15cl de vin blanc

3 gousses d'ail

2 oignons

**Suppléments:** *Parmesan fraîchement râpé*  
• Beurre • Huile d'olive • Crème fraîche • Persil  
• Sel • Poivre



**Préparation :** 5 minutes

**Cuisson :** 20 minutes

**Difficulté :**

**Faites revenir** l'oignon et les gousses d'ails dans un peu d'huile et de beurre.

**Ajoutez** le petit épeautre et faites chauffer pendant quelques minutes à feu moyen tout en remuant.

**Arrosez** de vin blanc et mélangez.

**Ajoutez** les champignons émincés puis versez une louche de bouillon, remuez et renouvelez l'opération.

**Assaisonnez** avec du poivre, du sel et du persil.

**Incorporez** la crème fraîche.

**Servez** chaud avec du parmesan râpé.



## Côtelettes d'agneau et courgettes grillées

À marier avec...

Oracle 2020, Château de Manissy, Côtes du Rhône



**Ingrédients pour 6 personnes**

12 côtelettes d'agneau

23 courgettes

6 tomates

2 gousses d'ail

2 tiges de basilic

**Suppléments :** Huile d'olive • Fleur de sel •  
Poivre du moulin



**Préparation :** 30 minutes

**Cuisson :** 35 minutes

**Difficulté :**

**Faites mariner** les côtelettes avec de l'huile d'olive et du poivre pendant 1 heure.

**Préchauffez** le four en position grill.

**Mélangez** l'ail et le basilic hachés.

**Coupez** les tomates en deux dans l'épaisseur et posez les demi-tomates sur la plaque du four recouverte de papier d'aluminium.

**Couvrez-les** du hachis ail/basilic. Salez et poivrez. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

**Coupez** les courgettes en fines lamelles dans la longueur et posez-les sur la grille du four, assaisonnez les. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive.

**Enfournez** 15 minutes en retournant les courgettes à mi-cuisson.

**Faites chauffer** une grande poêle et disposez-y les côtelettes.

**Faites cuire** les côtelettes 10 minutes de chaque côté à feu vif.



## Cannelés

À marier avec...

Oracle 2020, Château de Manissy, Côtes du Rhône



### Ingrédients pour 4 personnes

170g de sucre semoule

70g de farine

60g de beurre

35cl de lait

3 cuil. à soupe de rhum

2 jaunes d'œuf

1 œuf entier

1 gousse de vanille

1 pincée de sel

1 cuil. à soupe de sucre glace



**Préparation** : 20 minutes

**Cuisson** : 35 minutes

**Difficulté** : 

**Fendez** la gousse de vanille en deux puis, faites-la bouillir dans le lait avec le beurre.

**Battez** les œufs dans un grand saladier puis mélangez-les avec le sucre, le sel et la farine tamisée.

**Ajoutez** aussi le mélange de lait vanillé.

**Fouettez** fortement le mélange obtenu et laissez-le reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.

**Préchauffez** le four à 210°C.

**Beurrez** les moules à cannelés.

**Remplissez** les alvéoles du moule à 3/4 de la hauteur et enfournez pour 35 minutes.

**Saupoudrez-les** de sucre glace et dégustez !