

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Château les Ricards 2021, Château les Ricards,
Blayes Côtes de Bordeaux



Cake au fromage de chèvre et au lard

La fraîcheur des tanins apportera de la légèreté à ce cake au fromage et au lard.

Poulet rôti

Un vin rouge pas trop puissant et fruité sera parfait avec un bon poulet rôti.

Saint-Nectaire

Les arômes de fruits rouges et d'épices s'allieront parfaitement avec la douceur du fromage.

Roses des sables au chocolat noir

Arôme de griotte du vin et dessert au chocolat, que demander de mieux ?



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin
Château les Ricards 2021, Château les Ricards,
Blayes Côtes de Bordeaux

ENTRÉE:

Cake au fromage de chèvre et au lard



*Ingrédients
pour 6
personnes*

300g de pois chiches
200g d'olives noires
50g de beurre de sésame
50ml d'huile d'olive
2 gousses d'ail
1 cuil. à café de cumin
1/2 botte de persil

Suppléments : Sel • Poivre

PLAT:

Poulet rôti



*Ingrédients
pour 6
personnes*

1 poulet pesant environ 1,5 kg
1 cuil. à soupe d'herbes de Provence
1 cuil. à soupe de paprika
1 cuil. à soupe de purée d'ail
2 citrons

FROMAGE:

Saint-Nectaire



C'est dans la micro-région des Monts Dore que le Saint-Nectaire est fabriqué. Ce fromage au lait de vache a une jolie croûte cendrée souvent laissée sur le bord de l'assiette et qui pourtant regorge de saveurs délicieuses qui font écho aux saveurs franches de beurre, de paille et de sous-bois de sa pâte onctueuse.

DESSERT:

Roses des sables au chocolat noir



*Ingrédients
pour 6
personnes*

300g de corn flakes
150g de beurre
75g de sucre glace



Cake au fromage de chèvre et au lard

À marier avec...

Château les Ricards 2021, Château les Ricards,
Blayes Côtes de Bordeaux



Ingrédients pour 6 personnes

150g de farine

100g de lardons

100g de fromage de chèvre

12,5cl de lait

8cl d'huile

3 cuil. à soupe de basilic haché

3 œufs

1 sachet de levure

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

Difficulté : 

Préchauffez le four à 180 °C.

Fouettez la farine, les œufs, le lait, l'huile et la levure dans un bol.

Coupez les lardons en lamelles et faites-les revenir dans une poêle quelques minutes. Ajoutez-les ensuite à la préparation.

Coupez le fromage de chèvre en petits carrés et ajoutez-les à la préparation avec le basilic haché.

Mélangez le tout et versez dans un moule à cake.

Enfournez pendant 45 minutes à 180°C.



« Les dîners de Philippe »



Poulet rôti

À marier avec...

Château les Ricards 2021, Château les Ricards,
Blayes Côtes de Bordeaux



Ingrédients pour 6 personnes

1 poulet pesant environ 1,5 kg

2 citrons

1 cuil. à soupe d'herbes de Provence

1 cuil. à soupe de paprika

1 cuil. à soupe de purée d'ail

Suppléments : Sel • Poivre • Huile d'olive
• Piment d'Espelette



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 50 minutes

Difficulté :

Lavez le poulet et séchez-le avec un essuie-tout.

Pressez le jus des citrons dans un bol et ajoutez les épices, l'ail et un filet d'huile d'olive.

Mélangez et badigeonnez-en le poulet à l'aide d'un gros pinceau. Recouvrez-le de film alimentaire, déposez-le dans un plat et placez au frais pendant 30 minutes.

Enfournez le poulet à 200°C pendant 50 minutes. Gardez-le au chaud.

Servez avec des légumes.



« Les dîners de Philippe »



Roses des sables au chocolat noir

À marier avec...

Château les Ricards 2021, Château les Ricards,
Blayes Côtes de Bordeaux



Ingrédients pour 6 personnes

300g de corn flakes

150g de beurre

75g de sucre glace



Préparation : 25 minutes

difficulté : 

Coupez le beurre en petit morceau et faites-le fondre au micro-ondes.

Sortez-le puis ajoutez le sucre glace et mélangez la préparation.

Enrobez les corn flakes avec le mélange et remuez délicatement.

Formez des petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère et posez-les sur une feuille de papier sulfurisé.