

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Los Ganaderos 2020, Lionel Osmin



Pierrade de légumes

Des légumes grillés et un vin aux notes
fumées, une évidence !

Confit de canard

L'onctuosité du canard sera parfaite avec
la gourmandise et les notes fruitées du
vin.

Parmigiano reggiano

Les arômes de cerise se marient avec les
nuances de noix du fromage.

Gâteau de châtaignes

Un vin à la texture douce qui rencontre un
gâteau fondant: rien de mieux.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement de la cuvée
Los Ganaderos 2020, Lionel Osmin

ENTRÉE:

Pierrade de légumes



*Ingrédients
pour 6
personnes*

- 5 poivrons
- 4 gros champignons de Paris
- 3 carottes
- 3 tomates
- 3 oignons
- 2 courgettes

2 aubergines
Suppléments : Sel
• Poivre • Huile de germe de maïs • Assortiments de sauces • Herbes aromatiques

PLAT:

Confit de canard



*Ingrédients
pour 6
personnes*

- 6 cuisses de canard
 - 500g de gros sel
 - 800g de graisse de canard
 - 50cl de vin rouge
 - 2 feuilles de laurier
 - 2 gousses d'ail
 - 4 cuil. à soupe de vinaigre de vin
 - 1 cuil. à café de thym
- Suppléments : Sel • Poivre**

FROMAGE:

Parmigiano reggiano



Fabriqué exclusivement à partir de lait de vache, le Parmigiano Reggiano trouve ses racines dans les régions d'Émilie-Romagne et de Lombardie en Italie. Ce fromage se distingue par son vieillissement prolongé de 12 mois ou plus, ce qui lui confère une texture granuleuse et des arômes riches et complexes. Ses saveurs salées, umami et légèrement fruitées, associées à sa couleur jaune paille et à sa texture friable, en font un véritable délice.

DESSERT:

Gâteau de châtaignes



*Ingrédients
pour 6
personnes*

- 80g de beurre demi-sel
- 80g de sucre
- 75g de farine de châtaigne
- 75g de farine de blé
- 3 œufs
- 1 paquet de levure chimique
- 1 cuil. à soupe de délice de châtaigne
- 1 cuil. à soupe de rhum



Pierrade de légumes

À marier avec...

Los Ganaderos 2020, Lionel Osmin



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

5 poivrons

4 gros champignons de Paris

3 carottes

3 tomates

3 oignons

2 courgettes

2 aubergines

Suppléments : Sel • Poivre • Huile de germe de maïs • Assortiments de sauces • Herbes aromatiques

Découpez les courgettes avec leurs peaux et les carottes épluchées sur leurs longueurs en tranche d'un centimètre d'épaisseur. Disposez-les sur un plateau.

Découpez les poivrons et les tomates en quartiers. Épépinez et lavez-les. Ajoutez-les au plateau après les avoir égouttés.

Coupez les oignons, les champignons et les aubergines en rondelles d'un centimètre d'épaisseur. Placez-les sur le plateau.

Passez un peu d'huile de germe de maïs sur la pierre de cuisson, puis essuyez-la avec un chiffon doux avant le préchauffage si vous l'utilisez rarement.

Préchauffez la pierre à griller pendant 20 à 30 minutes. Mettez-y avant de commencer.

Faites griller les légumes en commençant par les champignons et les aubergines pour leur donner assez de temps pour cuire.

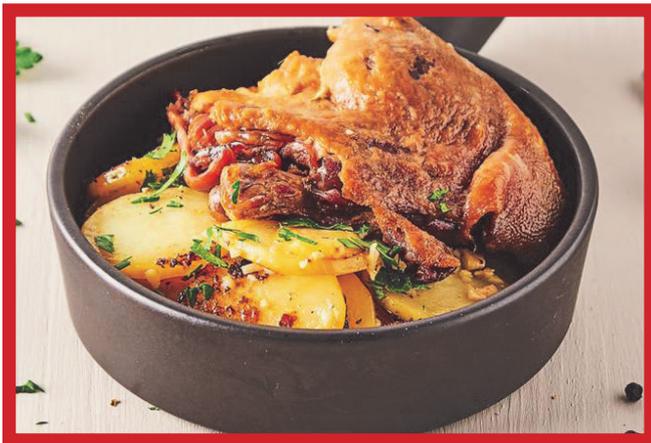
Accompagnez-les d'une ou de plusieurs sauces de votre choix.



Confit de canard

À marier avec...

Los Ganaderos 2020, Lionel Osmin



Ingrédients pour 6 personnes

6 cuisses de canard

500g de gros sel

800g de graisse de canard

50cl de vin rouge

2 feuilles de laurier

2 gousses d'ail

4 cuil. à soupe de vinaigre de vin

1 cuil. à café de thym

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : 

Versez le gros sel dans un grand saladier avec le thym, le laurier et les feuilles de laurier émietées. Mélangez bien.

Frottez les cuisses de canard avec ce mélange. Puis versez une couche de sel aromatisé au fond d'une terrine et posez les cuisses de canard dessus. Recouvrez-les d'une couche de sel et mettez au frais pendant 24 heures.

Mettez la graisse de canard dans une cocotte et faites-la fondre à feu doux.

Otez l'excédent de sel sur les cuisses de canard et plongez-les avec les gousses d'ail dans la graisse de canard chaude.

Faites cuire jusqu'à ce que la viande soit fondante.

Retirez la viande et la graisse de canard et déglacez avec le vinaigre de vin. Remettez la viande à cuire dans cette sauce pendant 5 minutes.

Servez !



« Les dîners de Philippe »



Gâteau de châtaignes

À marier avec...

Los Ganaderos 2020, Lionel Osmin



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

80g de beurre demi-sel

80g de sucre

75g de farine de châtaigne

75g de farine de blé

3 œufs

1 paquet de levure chimique

1 cuil. à soupe de délice de châtaigne

1 cuil. à soupe de rhum

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Séparez les blancs et les jaunes d'œufs. Puis, battez les blancs en neige.

Faites blanchir les jaunes et le sucre dans un saladier à l'aide d'un fouet. Ajoutez le beurre préalablement fondu.

Mélangez la levure et les farines que vous tamiserez au dessus du saladier.

Ajoutez le délice de châtaigne et le rhum. Mélangez bien.

Incorporez délicatement les blancs et versez dans un moule à bord haut.

Enfournez pour 15 minutes.

Démoulez et servez !