

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Pinot Noir 2021,
Mas la Chevalière, Pays d'Oc



Champignons à la grecque

L'onctuosité des champignons se mariera
parfaitement avec la finesse du vin.

Volaille en croûte de sels

La chair du poulet demande un vin pas
trop tannique et très fruité.
C'est le cas ici !

Citeaux

La fraîcheur du pinot noir vient casser le
gras du fromage pour un accord parfait.

Clafoutis à la cerise

La cerise du clafoutis répond aux arômes
de cerise du vin. Comme une évidence !



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin

Pinot Noir 2021, Mas la Chevalière, Pays d'Oc

ENTRÉE:

Champignons à la grecque



500g de champignon de Paris
140g de tomates concentrés
20cl de vin blanc sec

Ingrédients pour 6 personnes

10cl de jus de citron
10cl d'eau
4 morceaux de sucre
1 branche de thym
1 branche de laurier
2 cuil.à.s d'huile d'olive
2 cuil.à.s de coriandre en grain

Suppléments : Sel • Poivre

PLAT:

Volaille en croûte de sel



1 poulet fermier
1kg de gros sel
600g de farine
12 blancs d'œuf

Ingrédients pour 6 personnes

*Suppléments : Sel • Poivre
• Fines herbes séchées • Laurier
• Thym • Romarin*

FROMAGE:

Citeaux



Ce fromage monastique nous vient de la Côte-d'Or. Le lait pour fabriquer l'Abbaye de Citeaux provient du lait des 60 vaches qui composent le

troupeau des moines. 6 litres de lait sont nécessaires pour la fabrication d'une meule de ce fromage fruité et crémeux.

DESSERT:

Clafoutis à la cerise



500g de cerises
200g de farine
80g de sucre en poudre
60g de beurre
40cl de lait
3 œufs
1 pincée de sel

Ingrédients pour 6 personnes



« Les dîners de Philippe »



Champignons à la grecque

À marier avec...

Pinot Noir 2021, Mas la Chevalière, Pays d'Oc



Ingrédients pour 6 personnes

500g champignons de Paris

140g de concentré de tomates

20cl de vin blanc sec

10cl de jus de citron

10cl d'eau

4 morceaux de sucre

1 branche de thym

1 branche de laurier

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Difficulté : 

Faites revenir l'oignon coupé en petits cubes avec l'huile, la coriandre, le thym et le laurier pendant quelques minutes.

Ajoutez le vin blanc, le citron et l'eau.

Laissez mijoter 3 minutes puis ajoutez le concentré de tomate et le sucre.

Faites réduire pendant 15 minutes.

Ajoutez-y les champignons puis laissez sur le feu pendant 5 minutes.

Laissez refroidir et servez bien frais.



« Les dîners de Philippe »



Volaille en croûte de sel

À marier avec...

Pinot Noir 2021, Mas la Chevalière, Pays d'Oc



Ingrédients pour 6 personnes

1 poulet fermier

1kg de gros sel

600g de farine

12 blancs d'œuf

Suppléments : Sel • Poivre • Fines herbes séchées • Laurier • Thym • Romarin



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure 15 minutes

Difficulté : 

Préchauffez le four à 220°C.

Préparez la pâte en pétrissant le sel, les blancs d'œufs, la farine et les herbes..

Rajoutez de l'eau si besoin.

Enfermez le poulet dans la pâte.

Enfournez pendant 1 heure 15 minutes à 220°C.

Cassez la croûte et découpez le poulet pour le service.



Clafoutis à la cerise

À marier avec...

Pinot Noir 2021, Mas la Chevalière, Pays d'Oc



Ingrédients pour 6 personnes :

500g de griottes

200g de farine

80g de sucre en poudre

60g de beurre

40cl de lait

3 œufs

1 pincée de sel



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Difficulté : 

Rincez les cerises à l'eau froide puis équeutez et dénoyautez-les.

Coupez le beurre en morceaux et mettez-le à fondre quelques secondes au micro-onde. Laissez refroidir quelques instants.

Tamisez la farine et ajoutez le sucre ainsi qu'une pincée de sel. Incorporez ensuite les œufs un par un.

Remuez bien puis ajoutez le lait tout en continuant à mélanger.

Ajoutez le beurre fondu précédemment à la préparation.

Beurrez généreusement un plat ou un moule à bords hauts. Placez les griottes, puis versez la garniture.

Mettez au four pendant 35 à 40 minutes à 180°C.

Servez le clafoutis froid ou tiède, une fois que vous l'aurez saupoudré de sucre glace.

Fouettez la crème bien froide avec le mélange au lait de coco.