

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin

Le Poulpe Magique 2022, Famille Arbeau, Fronton



Focaccia de tomates et basilic

Les arômes de poivre sauront réhaussés ce délice tout droit venu d'Italie.

Pigeon rôti avec légumes printaniers

La richesse en alcool de ce vin se mariera parfaitement avec la puissance du pigeon.

Tomme des Pyrénées

La tomme des Pyrénées s'alliera avec délicatesse aux arômes de fruits rouges de ce vin.

Feuilleté à la crème fouettée et mûres

Un feuilleté à la crème fouettée ? Rien de mieux que ce dessert pour accentuer la fraîcheur de ce vin.

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin

IPSUM 2022, Vignobles Siozard, AOC Bordeaux



Terrine d'aubergine

La douceur de l'aubergine viendra sublimer la fraîcheur de l'acidité de ce vin.

Falafel

Ce plat riche en pois chiche viendra apaiser la richesse en alcool et les notes de muscade de ce vin.

Curé Nantais

Le caractère de ce fromage à pâte molle conviendra parfaitement avec les arômes de prune de ce vin.

Cake chocolat et bananes

La gourmandise de ce dessert s'alliera en douceur avec les arômes de mûre.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin
Le Poulpe Magique 2022, Famille Arbeau, Fronton

ENTRÉE:

Focaccia de tomates et basilic



*Ingrédients
pour 6
personnes*

- 1.250kg de farine T55
- 250g de tomates
- 600ml d'eau tiède
- 180ml d'huile d'olive
- 3 sachets de levure
boulangère déshydratée
- 3 gousses d'ail
- 3 bouquets de basilic
- 3 cuil. à café de sel
- 1 pincée de sucre

PLAT:

Pigeon rôti avec légumes printaniers



*Ingrédients
pour 6
personnes*

- 6 pigeons
- 500g de petits pois
- 100g de lard de poitrine
- 50g de beurre
- 3 carottes
- 2 oignons
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 cuil. à café de persil haché
- Suppléments : Sel • Poivre*

FROMAGE:

Tomme des Pyrénées



Ce fromage peut être fait à base de lait de vache mais également avec un mélange de lait vache et de chèvre, de vache et de brebis ou de chèvre et de brebis. Sa croûte orangée, peut être enrobée de noir ou de doré, mais le fromage sera toujours fondant avec des arômes de lait frais.

DESSERT:

Feuilleté à la crème fouettée et mûres



*Ingrédients
pour 6
personnes*

- 250g de mûres
- 125g de sucre
- 75g de beurre
- 75g de farine
- 5 œufs



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin
IPSUM 2022, Vignobles Siozard, AOC Bordeaux

ENTRÉE:

Terrine d'aubergine



1 kg d'épaule de porc
500g de poitrine de porc
250g de foie de volaille
15g de sel

*Ingrédients
pour 6
personnes*

6g de poivre
3 œufs
3 feuilles de laurier
2 échalotes
1 oignon
1 verre de lait
1 verre de vin blanc sec
2 cuil. à soupe de farine
1 cuil. à soupe de thym

PLAT:

Falafel



*Ingrédients
pour 6
personnes*

400g de pois chiches secs
3 gousses d'ail
1 oignon
1 bouquet de persil
1 poignée de cacahuètes non salées
4 cuil. à soupe de farine
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 cuil. à café de cumin
2 cuil. à café de paprika
Suppléments : Sel • Poivre

FROMAGE:

Curé Nantais



Le Curé Nantais est un fromage français produit dans la région de Nantes, en Loire-Atlantique. Il est fabriqué à partir de lait de vache cru, ce qui lui confère une saveur riche et crémeuse. Il se distingue par sa croûte naturelle et fleurie, de couleur blanche à légèrement jaune. Sa pâte est souple et onctueuse, offrant des arômes délicats et subtils, avec des notes.

DESSERT:

Cake chocolat et bananes



*Ingrédients
pour 6
personnes*

200g de farine
100g de sucre
100g de beurre doux
40g de chocolat en poudre
4 œufs
3 bananes
1 pincée de sel
1/2 paquet de levure chimique



Focaccia de tomates et basilic

À marier avec...

Le Poulpe Magique 2022, Famille Arbeau, Fronton



Ingrédients pour 6 personnes

1,250kg de farine T55

250g de tomates

600ml d'eau tiède

180ml d'huile d'olive

3 sachets de levure boulangère déshydratée

3 gousses d'ail

3 bouquets de basilic

3 cuil. à café de sel

1 pincée de sucre

Suppléments : Sel • Poivre • Piment



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

Repos : 45 minutes

Difficulté :

Mélangez dans l'eau tiède la levure et le sucre et laissez reposer pendant 10 minutes.

Versez ensuite, l'huile d'olive quand le mélange est mousseux.

Dans un bol, mélangez la farine et le sel.

Versez-y petit à petit le mélange de levure et de sucre. Pétrissez la pâte jusqu'à obtenir une pâte molle.

Couvrez avec un torchon et laissez lever pendant 45 minutes dans un endroit chaud.

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte à la main sur une plaque de cuisson. Faites des petits trous avec les doigts.

Hachez finement le basilic et l'ail.

Badigeonnez la pâte avec de l'huile d'olive et déposez les tomates dans les trous.

Parsemez de basilic et d'ail hachés.

Enfournez pendant 25 minutes.

Servez quand c'est tiède.



« Les dîners de Philippe »



Pigeon rôti avec légumes printaniers

À marier avec...

Le Poulpe Magique 2022, Famille Arbeau, Fronton



Ingrédients pour 6 personnes

6 pigeons

500g de pomme de terre

100g de lard de poitrine

50g de beurre

3 carottes

2 oignons

1 verre de vin blanc sec

1 cuil. à café de persil haché

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 heure

Difficulté : 

Assaisonnez les pigeons sur toutes leurs faces ainsi qu'à l'intérieur.

Faites les rôtir au four pendant 30 minutes à 210°C.

Coupez les carottes et les pommes de terre en rondelles, émincez les oignons et détaillez le lard en dés.

Placez les pigeons bien dorés dans une grande cocotte et ajoutez le beurre et les lardons. Lorsqu'ils sont dorés faites suer l'oignon puis versez le vin blanc.

Incorporez les carottes, les pommes de terres et le persil haché.

Salez, poivrez et couvrez.



Astuce de dégustation : Vous pouvez ajouter des champignons et accompagner le plat de pommes de terre rôties ou rissolées.



« Les dîners de Philippe »



Feuilleté à la crème fouettée et mûres

À marier avec...

Le Poulpe Magique 2022, Famille Arbeau, Fronton



Ingrédients pour 6 personnes

250g de pâte feuilletée

400g de chocolat

30g de beurre

15cl de crème fluide

1 jaune d'œuf

1 gousse de vanille

Supplément : Sucre glace



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

difficulté :

Préchauffez le four à 180°C.

Fleurez votre plan de travail pour étaler votre pâte feuilletée. Elle devra faire environ 5 millimètres d'épaisseur. Découpez-la en 8 rectangles identiques.

Badigeonnez-les avec le jaune d'œuf.

Déposez les rectangles de pâte sur une plaque farinée et enfournez pour 20 minutes.

Mettez les mûres dans une casserole. Ajoutez le beurre, la crème et les graines de vanille puis portez le mélange à ébullition.

Lorsque les feuilletés sont cuits, déposez-les sur des assiettes et garnissez les six premiers de crème puis recouvrez-les des quatre derniers.

Saupoudrez vos feuilletés de sucre glace.



« Les dîners de Philippe »



Falafel

À marier avec...

IPSUM 2022, Vignobles Siozard, AOC Bordeaux



Ingrédients pour 6 personnes

400g de pois chiches secs

3 gousses d'ail

1 oignon

1 bouquet de persil

4 cuil. à soupe de farine

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 cuil. à café de cumin

1 cuil. à café de paprika

Suppléments : Sel • Poivre • Piment



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Repos : 13 heures

Difficulté : 

Mettez les pois chiches dans un grand bol d'eau durant la nuit.

Rincez et égouttez le lendemain.

Mixez-les en rajoutant la farine, l'ail, le sel, et les épices.

Rajoutez le bouquet de persil ciselé. Mélangez bien le tout et laissez reposer pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 180°C.

Formez des boules un peu aplaties et déposez-les sur une plaque huilée.

Versez de l'huile sur les boules et faites cuire au four pendant 25 minutes afin de les dorer.

Enlevez la feuille de laurier et la branche de romarin.

Dégustez chaud ou froid selon vos préférences avec une petite sauce au yaourt ou une salade verte.



Terrine d'aubergine

À marier avec...

IPSUM 2022, Vignobles Siozard, AOC Bordeaux



Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1kg d'épaule de porc

500g de poitrine de porc

250g de foie de volaille

15g de sel

6g de poivre

3 œufs

3 feuilles de laurier

2 aubergines

1 oignon

1 verre de lait

1 verre de vin blanc sec

2 cuil. à soupe de farine

1 cuil. à soupe de thym



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 2 heures 30 minutes

Difficulté : 

Hachez les viandes au hachoir puis salez-les. Mettez les feuilles de laurier dans la viande hachée et mettez le tout au frais pendant 6 heures.

Hachez finement les aubergines et l'oignon au couteau et mettez-les dans un bol. Cassez les œufs dans le bol et fouettez. Ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez bien.

Retirez les feuilles de laurier de la viande et arrosez-la avec le mélange du bol.

Malaxez avec les deux mains pour que la viande s'imprègne bien de toutes les saveurs.

Versez le tout dans une terrine, recouvrez d'un linge mouillé et enfournez à 180°C dans un bain-marie pendant 2 heures 30 minutes.

Laissez refroidir et dégustez sur du bon pain ailé.



Cake chocolat et bananes

À marier avec...

IPSUM 2022, Vignobles Siozard, AOC Bordeaux



Ingrédients pour 6 personnes

200g de farine

100g de sucre

100g de beurre doux

40g de chocolat en poudre

4 œufs

4 bananes

1/2 paquet de levure chimique

Supplément : Sucre glace



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 35 minutes

Difficulté : 

Commencez à battre les blancs en neige et réservez au frais.

Dans un bol, fouettez ensemble pendant 5 minutes, le sucre et les oeufs. Ajoutez une pincée de sel.

Tamisez la farine puis incorporez-la petit à petit dans le mélange. Versez-y également le chocolat en poudre et la levure.

Faites fondre le beurre au bain marie et ajoutez-le à la préparation.

Écrasez les bananes avec une fourchette et ajoutez-les à la pâte.

Incorporez enfin très délicatement, le blanc en neige.

Versez dans le moule et enfournez pendant 30 à 40 minutes

Dégustez chaud ou tiède selon votre préférence.