

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



Menu Dégustation

En accompagnement de la cuvée
Gewurztraminer 2019,
Domaine Siebert, Vin d'Alsace



Samoussa de fondu de poireau au curry

Essayez le Gewurztraminer avec du curry, il mettra en valeur le plat !

Poulet Korma

Les épices de la sauce répondront parfaitement au caractère expressif du vin.

Munster au cumin

Quoi de mieux qu'un vin alsacien pour allier un fromage de la même région ?

Charlotte aux fruits exotiques

Les arômes du litchi répondent aux fruits exotiques du dessert.

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Tradition 2019, Domaine Montaude, Minervois



Pastilla de légumes et raisins secs

Les arômes de fruits compotés du vin s'associeront au sucre du raisin sec.

Côtelettes d'agneau au thym

L'arôme de garrigue dans le vin viendra complimenter le thym de ce plat.

Tomme ariègeoise

Essayez un fromage à pâte dure avec un vin rouge, un régal !

Cheesecake aux marrons

Le côté réglissé du vin va rafraîchir la lourdeur du marron de ce dessert.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin

Gewurztraminer 2019, Domaine Siebert, Vin d'Alsace

ENTRÉE:

Samoussa de fondu de poireau



2 ou 3 poireaux
25g de beurre
5cl de vin blanc
1 oignon

*Ingrédients
pour 4 à 6
personnes*

1/4 câpres
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
8 feuilles de brick

*Suppléments : Sel • Poivre
• Curry*

PLAT:

Poulet Korma



150g de beurre clarifié
26cl de yaourt
8 cardamomes noires ou vertes
8 clous de girofles

*Ingrédients
pour 4 à 6
personnes*

2 oignons
2 cuil. à café de gingembre
3 cuil. à café de noix de coco
3 cuil. à café d'amandes effilées

*Suppléments : Sel • Poivre
• Curcuma • Coriandre • Cumin
• Chili*

FROMAGE:

Munster au cumin



Le munster fermier au cumin était autrefois réservé pour les repas de Noël et le seul fromage proposé en raison de ses vertus digestives.

Il s'agit d'un fromage au lait cru de vache, à la texture moelleuse et à la croûte lavée avec son goût typé et ses graines de cumin.

DESSERT:

Charlotte aux fruits exotiques



300g de biscuits à la cuillère
15cl de lait de coco
3 sachets de sucre vanilé
8 feuilles de gélatine

*Ingrédients
pour 6
personnes*

2 œufs
1 gousse de vanille
2 kiwi
1 mangue
1 grenade

*Suppléments : noix de coco
rappée*



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

Gewurztraminer 2019, Domaine Siebert, Vin d'Alsace

ENTRÉE:

Pastilla de légumes et raisins secs



75g de raisins sec blonds

12 feuilles de brick

3 œufs

3 carottes

*Ingrédients
pour 6
personnes*

3 courgettes moyennes

3 gousses d'ails hachées

2 oignons

2 navets

1 tige de céleri

3 cuil. à soupe d'amandes pilées

5 cuil. à soupe d'huile d'olive

1 cuil. à soupe de thym

*Suppléments: Sel • Poivre
• Safran • Coriandre • Sucre
glace • Cannelle en poudre*

PLAT:

Côtelettes d'agneau au thym



6 côtes d'agneau

20g de beurre

10cl d'huile d'olive

2 cuil. à soupe de jus de citron

*Ingrédients
pour 6
personnes*

*Suppléments : Sel • Poivre
• Thym frais • Fleur de sel*

FROMAGE:

Tomme ariègeoise



Cfabriqué à partir de lait de vache, de chèvre ou de brebis, il est issu d'une longue tradition des producteurs locaux. Les Pyrénées Atlantiques, le plus important bassin de production fromagère sur le massif. Moulis, Bethmale, Couserans, Calabasse, Estive, Rogallais... Autant de têtes d'affiche qui tiennent leur nom des vallées ou des montagnes castillonnaises et dont le grand public ignore qu'il s'agit en réalité d'un seul et même fromage : la Tomme des Pyrénées au lait cru.

DESSERT:

Cheesecake aux marrons



300g de fromage blanc égoutté

200g de sucre en poudre

150g de biscuits émiettés

200g de crème fraîche

150g de petit beurre

100g de crème de marrons

6 marrons glacés

4 œufs

1 cuil. à café d'extrait de vanille

*Ingrédients
pour 6
personnes*



« Les dîners de Philippe »



Samoussa de fondu de poireau au curry

À marier avec...

Gewurztraminer 2019, Domaine Siebert, Vin d'Alsace



Ingrédients pour 4 à 6 personnes

25g de beurre

5cl de vin blanc

8 feuilles de brick

1 oignon

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

Suppléments : Sel • Poivre • Curry



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Difficulté : 

Épluchez, lavez et coupez les poireaux en tronçons.

Épluchez et ciselez finement l'oignon.

Faites suer les oignons avec une grosse pincée de sel pendant 4 minutes.

Ajoutez les poireaux et faire revenir pendant 5 minutes.

Arrosez avec du vin blanc et laissez réduire pendant 2 minutes à feu vif.

Assaisonnez et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 15 à 20 minutes environ

Découpez les feuilles de brick en deux. Pliez chaque demi feuille de bricks en deux et à l'aide d'un pinceau badigeonné d'un peu de beurre fondu.

Déposez une bonne cuillère à soupe de fondue de poireau à l'extrémité de chaque feuille et procédez au pliage en triangle.

Faites frire pendant 3 à 5 minutes le temps de les dorer et servez chaud !



Poulet Korma

À marier avec...

Gewurztraminer 2019, Domaine Siebert, Vin d'Alsace



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1 heure

Difficulté : 

Ingrédients pour 4 personnes

150g de beurre clarifié

26cl de yaourt

8 clous de girofles

8 cardamomes noires ou vertes

2 oignons

2 gousses d'ail

3 cuil. à café de noix de coco

3 cuil. à café d'amandes effilées

2 cuil. à café de gingembre

Suppléments : Sel • Poivre • Curcuma
• Coriandre • Cumin • Chili

Entaillez le blanc de poulet et placez-les dans une marinade composée d'une gousse d'ail râpée, de curcuma et du yaourt.

Faire fondre l'oignon émincé, les gousses d'ail et les différentes épices pendant 2 min dans la beurre clarifiée

Découpez également les champignons en lamelles et laissez de même avec la viande.

Ajoutez le poulet et la marinade et faites mijoter pendant 1 heure.

Enlevez les clous de girofle et la cardamome quelques minutes avant la fin de la cuisson et ajouter les amandes.

Servez avec un riz safrané et aux légumes.



Charlotte aux fruits exotiques

À marier avec...

Gewurztraminer 2019, Domaine Siebert, Vin d'Alsace



Ingrédients pour 6 personnes :

300g de biscuits à la cuillère

15cl de lait de coco

8 feuilles de gélatine

3 sachets de sucre vanillé

2 oeufs

2 kiwi

1 mangue

1 grenade

Suppléments : noix de coco râpée



Préparation : 20 minutes

Difficulté : 

Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Versez le lait de coco dans une casserole Ajoutez le sucre et faites bouillir, retirez du feu et incorporez les feuilles de gélatines bien essorées.

Mélangez jusqu'à ce qu'elles soit dissoutes et laissez refroidir.

Montez les blancs en neige bien ferme.

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

Incorporez les fruits découpés en morceaux dans la mousse obtenue.

Trempez très vite les biscuits à la cuillère dans le lait de coco restant.

Tapissez-en les bords d'un moule puis remplissez avec la crème aux fruits. Tassez un peu.

Mettez au frais pendant 6-8 heures avant de servir.



« Les dîners de Philippe »



Pastilla de légumes et raisins secs

À marier avec...

Tradition 2021, Domaine Montaude, Minervois



Ingrédients pour 6 personnes

90g de beurre fondu

75g de raisins sec blonds

12 feuilles de Brik

3 œufs

3 gousses d'ails hachées

3 carottes

3 courgettes moyennes

2 oignons

2 navets

1 tige de céleri

3 cuil. à soupe d'amandes pilées

5 cuil. à soupe d'huile d'olive

Suppléments: Sel • Poivre • Safran • coriandre

• Sucre glace • Cannelle en poudre



Préparation : 45 minutes

Cuisson : 45 minutes

Difficulté : 

Trempez les raisins secs dans de l'eau tiède.

Mettez l'ail et l'oignon émincés à suer dans un filet d'huile 2 minutes dans une grande cocotte.

Découpez les légumes en julienne et versez-les dans la cocotte. Ajoutez le céleri.

Salez, poivrez et ajoutez le safran, le gingembre et la cannelle en poudre.

Mélangez et laissez cuire 10 minutes en remuant de temps en temps.

Cassez les œufs dans un bol, ajoutez 1 cuillère à café de sucre glace et battez-les en omelette.

Ajoutez aux légumes 1 verre d'eau, les amandes, le persil, la coriandre et les raisins secs égouttés puis les œufs battus.

Remuez sans cesse jusqu'à ce que les œufs soient pris mais moelleux.

Préchauffez le four th. 6-7 (200 °C).

Étalez 4 feuilles de brick sur une plaque de cuisson légèrement huilé et badigeonnez-les de beurre puis recouvrez-les d'une autre feuille de brick beurrée.

Disposez au centre une portion de légumes puis rabattez les bords pour fermer les pastillas.

Posez-les, côté fermé sur la plaque, et badigeonnez-les de beurre fondu.

Enfournez 20-25 minutes. Servez saupoudrés de sucre glace et de cannelle.



Côtelettes d'agneau au thym

À marier avec...

Tradition 2021, Domaine Montaude, Minervois



Ingrédients pour 6 personnes

6 côtes d'agneau

10cl d'huile d'olive

20g de beurre

2 cuil. à soupe de jus de citron

Suppléments : Sel • Poivre • Thym frais
• Fleur de sel



Préparation : 25 minutes

Cuisson : 15 minutes

Difficulté : 

Mélangez l'huile d'olive et le jus de citron dans un bol. Enduisez-en les côtes d'agneau et réservez-les pendant 2 heures.

Préchauffez votre four à 210°C.

Déposez les côtes marinées sur une plaque allant au four et saupoudrez-les de sel, de poivre et de thym. Enfournez pendant 15 minutes puis terminez par une cuisson en mode grill, en rajoutant le beurre, pendant 2 minutes.

Gardez-les au chaud dans le four jusqu'au moment de servir.

Servez vos côtes d'agneau avec une polenta au fromage par exemple.



Cheesecake aux marrons

À marier avec...

Tradition 2021, Domaine Montaude, Minervois



Préparation : 20 minutes



Cuisson : 45 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

300g de fromage blanc égoutté

200g de sucre en poudre

150g de biscuits émiettés

200g de crème fraîche

150g de petit beurre

100g de crème de marrons

6 marrons glacés

4 œufs

1 cuil. à café d'extrait de vanille

Préchauffez votre four à 180°C.

Mélangez le beurre fondu et les biscuits émiettés dans un bol.

Tassez le mélange dans le fond d'un moule à manqué préalablement tapissé de papier sulfurisé.

Mélangez le fromage et le sucre avec un batteur pendant quelques minutes.

Ajoutez les œufs entiers puis laissez tourner afin que le mélange soit bien homogène.

Incorporez la crème fraîche et l'extrait de vanille et mélangez encore un peu.

Versez le mélange obtenu sur le fond de biscuit et rapez grossièrement les carrés de chocolat sur le tout.

Concassez les marrons glacés et incorporez-les délicatement dans votre préparation.

Enfournez pendant 45 minutes à 130°C.

Laissez refroidir puis conservez au réfrigérateur au moins 8 heures avant de servir.