

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Pinot Noir 2022,
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 !

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Oracle 2021,
Château de Manissy, Côtes du Rhône



Risotto d'épeautre aux champignons

Les épices du vin pour relever
les champignons de ce plat.

Côtelettes d'agneau et courgettes grillées

Il faut un minimum de puissance pour
répondre à l'agneau !

Bleu des Causses

La franchise des arômes de fruits noirs
du vin répondra parfaitement au
caractère du Bleu des Causses.

Moelleux à la châtaigne

Les arômes de ce vin viendront sublimer la
gourmandise de ce dessert.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin

Pinot Noir 2022, 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

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

*Ingrédients
pour 6
personnes*

PLAT:

Volaille en croûte de sel



1 poulet fermier

1kg de gros sel

600g de farine

12 blancs d'œuf

Suppléments : Sel • Poivre

• Fines herbes séchées • Laurier

• Thym • Romarin

*Ingrédients
pour 6
personnes*

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*



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

Oracle 2021, Château de Manissy, Côtes du Rhône

ENTRÉE:

Risotto d'épeautre au champignons



450g de petit épeautre précuit
225g de champignons
2.5l œufs
15cl de vin blanc
3 gousses d'ail
2 oignons

*Ingrédients
pour 6
personnes*

Suppléments: *Parmesan
fraîchement râpé • Beurre •
Huile d'olive • Crème fraîche •
Persil • Sel • Poivre*

PLAT:

Cotelettes d'agneau et courgettes grillées



12 côtelettes d'agneau
23 courgettes
6 tomates
2 gousses d'ail
2 tiges de basilic

*Ingrédients
pour 6
personnes*

Suppléments : *Huile d'olive • Fleur
de sel • Poivre du moulin*

FROMAGE:

Bleu des Causses



À ses origines, vers la fin du IX^{ème} siècle, le Gorgonzola était fabriqué dans le village du même nom. Il était appelé «stracchino di Gorgonzola», ensuite simplifié en Gorgonzola. Son aspect singulier lui vient de l'introduction de souches de moisissures de penicillium glaucum. La pâte est généralement fine et douce et prend une saveur typée en vieillissant.

DESSERT:

Moelleux à la châtaigne



200g de chocolat noir
150g de beurre
125g de sucre
4 oeufs

*Ingrédients
pour 6
personnes*

2 cuil. à soupe de farine de châtaigne



« Les dîners de Philippe »



Champignons à la grecque

À marier avec...

Pinot Noir 2022, 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 2022, 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.



« Les dîners de Philippe »



Clafoutis à la cerise

À marier avec...

Pinot Noir 2022, 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.



« Les dîners de Philippe »



Risotto d'épeautre au champignons

À marier avec...

Oracle 2021, Château de Manissy, Côtes du Rhône



Ingrédients pour 6 personnes

450g de petit épeautre précuit

225g de champignons

2.5l de bouillon de poule

15cl de vin blanc

3 gousses d'ail

2 oignons

Suppléments: *Parmesan fraîchement râpé*
• Beurre • Huile d'olive • Crème fraîche • Persil
• Sel • Poivre



Préparation : 5 minutes

Cuisson : 20 minutes

Difficulté : 

Faites revenir l'oignon et les gousses d'ails dans un peu d'huile et de beurre.

Ajoutez le petit épeautre et faites chauffer pendant quelques minutes à feu moyen tout en remuant.

Arrosez de vin blanc et mélangez.

Ajoutez les champignons émincés, puis versez une louche de bouillon, remuez et renouvelez l'opération.

Assaisonnez avec du poivre, du sel et du persil.

Incorporez la crème fraîche.

Servez chaud avec du parmesan râpé.



Côtelettes d'agneau et courgettes grillées

À marier avec...

Oracle 2021, Château de Manissy, Côtes du Rhône



Ingrédients pour 6 personnes

12 côtelettes d'agneau

23 courgettes

6 tomates

2 gousses d'ail

2 tiges de basilic

Suppléments : Huile d'olive • Fleur de sel •
Poivre du moulin



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 35 minutes

Difficulté : 

Faites mariner les côtelettes avec de l'huile d'olive et du poivre pendant 1 heure.

Préchauffez le four en position grill.

Mélangez l'ail et le basilic hachés.

Coupez les tomates en deux dans l'épaisseur et posez les demi-tomates sur la plaque du four recouverte de papier d'aluminium.

Couvrez-les du hachis ail/basilic. Salez et poivrez. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Coupez les courgettes en fines lamelles dans la longueur et posez-les sur la grille du four, assaisonnez les. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive.

Enfournez 15 minutes en retournant les courgettes à mi-cuisson.

Faites chauffer une grande poêle et disposez-y les côtelettes.

Faites cuire les côtelettes 10 minutes de chaque côté à feu vif.



Moelleux au chocolat

À marier avec...

Oracle 2021, Château de Manissy, Côtes du Rhône



Ingrédients pour 6 personnes

200g de chocolat noir

150g de beurre

125g de sucre

4 oeufs

2 cuil. à soupe de farine de châtaigne



Préparation : 20 minutes



Cuisson : 30 minutes

Difficulté : 

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

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un grand bol jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajoutez les jaunes d'œufs, le sucre et la farine.

Montez les blancs en neige et incorporez-les à votre préparation.

Mélangez le tout pendant 10 à 15 minutes. Versez dans un plat rond, puis enfournez pendant 30 minutes.

Laissez tiédir un tout petit peu avant de servir.