

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Merlot Polaire 2022, Jules Lebègue,
Bordeaux



Mezzés libanais

La fraîcheur de ces entrées orientales sera arfaite avec ce vin rouge léger.

Tartare de bœuf

Le tartare ne supporte pas les vins trop tanniques. Ici, la finesse du vin s'accorde parfaitement avec le gras de la viande.

Camembert

Les tanins du vin se marient bien avec la texture crémeuse du fromage, un combo parfait !

Panna Cotta à la mûre

Explosion de fruits dans le verre et dans la cuillère pour un accord très gourmand.

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Avanti 2021, Mas de l'Erme,
Pays d'Hérault



Pastilla de thon aux olives

Les arômes de garrigue du vin s'accordent parfaitement avec l'olive des pastillas.

Côtelette d'agneau grillée et polenta

L'agneau est une viande au goût prononcé et la puissance du vin saura l'accompagner en douceur.

Le Petit Nimois

Un chèvre complimé par les notes de fruits rouges du vin ? Quoi de mieux ?

Clafoutis aux griottes

Les fruits noirs et le velouté des tanins iront de paire avec ce gâteau gourmand.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du Merlot Polaire 2022, Jules Lebègue, Bordeaux

ENTRÉE:

Mezzés libanais



Ingrédients pour 6 personnes

Houmous:

400g de pois chiches cuits et égouttés

Baba ganoush :

2 grosses aubergines

Taboulé:

150g de persil frais haché

150g de boulgour fin

50g de menthe fraîche

2 tomates, coupées en dés

1 concombre, coupé en petits dés

Labneh:

500g de yaourt grec épais

6 pains pita

Suppléments : Sel • Poivre • Tahini • Ail • Jus de citron • Huile d'olive • Paprika

PLAT:

Tartare de bœuf



Ingrédients pour 6 personnes

1 filet de bœuf

1 jaune d'œuf

1 filet d'huile d'olive

1 cuil. à soupe de câpres

2 échalotes

2 cuil. à soupe de sauce Worcestershire

5 cornichons

Suppléments : Sel • Poivre • Tabasco

FROMAGE:

Camembert



Le camembert, ce fromage normand au lait de vache est un des symboles de la France. Sa notoriété est telle que de nombreux passionnés

collectionnent les boîtes les contenant. La tradition veut que le caillé soit versé dans les moules à la louche, un camembert équivaut à 5 louchées de caillés, espacées de 40 minutes. Une technique qui garantit son goût délicat et subtil.

DESSERT:

Panna Cotta à la mûre



Ingrédients pour 6 personnes

500g de fromage blanc égoutté

200g de sucre en poudre

150g de biscuits émiettés

100g de framboise

6 cuil. à soupe de beurre fondu

4 œufs jaunes et blancs séparés

1 barquette de fromage type St Moret

1 cuil. à café d'extrait de vanille



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

Avanti 2021, Mas de l'Erme, Pays d'Hérault

ENTRÉE:

Pastilla de thon aux olives



Ingrédients pour 6 personnes

500g de thon de conserve

100g d'olives vertes dénoyautées, coupées en rondelles

50g de beurre fondu

6 feuilles de brick

3 œufs

2 gousses d'ails émincées

1 oignon finement haché

1 cuil. à soupe persil frais, haché

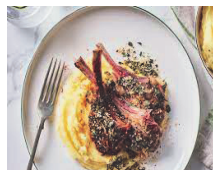
1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil. à café de cumin en poudre et de paprika

Suppléments: Sel • Poivre • Sucre glace • Cannelle en poudre

PLAT:

Côtelette d'agneau grillée et polenta



Ingrédients pour 6 personnes

6 côtelettes d'agneau

250g de polenta

50g de beurre

1l de vin blanc

250ml de lait

1 cuil. à soupe d'huile d'olive

Suppléments : Sel • Poivre • Herbes de Provenc

FROMAGE:

Le Petit Nimois



Le fromage «Le Petit Nimois» est un fromage au lait de chèvre, ce qui lui confère une saveur délicate et légèrement acidulée. Il est originaire de la région de Nîmes, située dans le sud de la France. Ce fromage se distingue par sa texture crémeuse, sa croûte naturelle et son goût subtil qui rappelle les arômes typiques des terroirs méditerranéens. Visuellement, il présente une croûte blanche et une pâte souple et onctueuse.

DESSERT:

Clafoutis aux griottes



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

Supplément : Sucre glace



« Les dîners de Philippe »



Mezzés libanais

À marier avec...

Merlot Polaire 2022, Jules Lebègue, Bordeaux



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

Houmous:

400g de pois chiches cuits et égouttés

Baba ganoush :

2 grosses aubergines

Taboulé:

150g de persil frais haché

150g de boulgour fin

50g de menthe fraîche

2 tomates, coupées en dés

1 concombre, coupé en petits dés

Labneh:

500g de yaourt grec épais

6 pains pita

Suppléments : Sel • Poivre • Tahini • Ail • Jus de citron • Huile d'olive • Paprika

Pour le houmous, mixez les pois chiches égouttés, l'ail, le jus de citron, le tahini (pâte de sésame), l'huile d'olive, le sel et le cumin. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire pour obtenir une consistance crémeuse. Réservez.

Pour le Baba ganoush, grillez les aubergines au four jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Retirez la peau et écrasez la chair des aubergines. Ajoutez l'ail écrasé, le jus de citron, le tahini, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Mélangez bien.

Pour le taboulé, mélangez le persil, la menthe, le boulgour, les tomates et le concombre dans un grand saladier. Assaisonnez avec le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Mélangez bien.

Pour le labneh, mélangez le yaourt grec avec le sel et mettez-le dans une étamine ou un sac de fromage. Accrochez-le au-dessus d'un bol et laissez-le égoutter au réfrigérateur pendant au moins 12 heures ou jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une pâte crémeuse et épaisse. Transférez le labneh dans un bol, arrosez d'huile d'olive et saupoudrez de zaatar.

Servez tous les mezzés préparés avec du labneh et des pains pita chauds!



« Les dîners de Philippe »



Tartare de bœuf

À marier avec...

Merlot Polaire 2022, Jules Lebègue, Bordeaux



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 filet de bœuf
- 1 jaune d'œuf
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de câpres
- 2 échalotes
- 2 cuil. à soupe de sauce Worcestershire
- 5 cornichons

Suppléments : Sel • Poivre • Tabasco



Préparation : 10 minutes

Difficulté : 

Nettoyez le filet de bœuf des nerfs et nervures qui pourraient subsister. Coupez-le ensuite en fines lamelles. Rassemblez-les afin de tailler le bœuf en dés puis concassez.

Hachez les cornichons et les câpres puis ciselez les échalotes.

Placez le jaune d'œuf dans un récipient. Ajoutez-y la viande, les cornichons, les câpres et les échalotes.

Ajoutez au mélange la moutarde, la sauce Worcestershire, et quelques gouttes de Tabasco, selon votre convenance. Enfin, faites couler un filet d'huile d'olive, salez et poivrez puis mélangez le tout.

Hachez les cornichons et les câpres puis ciselez les échalotes.

Servez frais!



« Les dîners de Philippe »



Panna Cotta à la mûre

À marier avec...

Merlot Polaire 2022, Jules Lebègue, Bordeaux



Ingrédients pour 6 personnes

150g de mûres

140g de sucre

2g d'agar-agar

40cl de crème liquide

20cl d'eau

5 spéculoos

1 gousse de vanille

1 pincée de cannelle moulue



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 3 minutes

difficulté :

Dans une casserole, mélangez la crème, l'agar agar, l'intérieur de la gousse de vanille, 60 g de sucre et la cannelle.

Portez à ébullition et remuer sans cesse 2 à 3 minutes après ébullition puis sortir du feu.

Remplissez 6 verrines au 3/4 et réserver 2 heures au frais.

Pour le coulis :

Mixez les mûres, l'eau et le reste du sucre (80 grammes).

Adaptez la quantité d'eau jusqu'à obtenir la texture voulue puis réservez au frais.

Emiettez les spéculos sur chaque verrine.

Servez frais!



« Les dîners de Philippe »



Pastilla de thon aux olives

À marier avec...

Avanti 2021, Mas de l'Erme, Pays d'Hérault



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

500g de thon de conserve

100g d'olives vertes dénoyautées, coupées en rondelles

50g de beurre fondu

6 feuilles de brick

3 œufs

2 gousses d'ails émincées

1 oignon finement haché

1 cuil. à soupe persil frais, haché

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil. à café de cumin en poudre et de paprika

Suppléments: Sel • Poivre • Sucre glace

• Cannelle en poudre

Préchauffez le four th. 6 (180°C).

Dans une poêle, faites revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient transparents.

Ajoutez le thon émietté dans la poêle, ainsi que les olives, le persil, la coriandre, le cumin, le paprika, le sel et le poivre. Mélangez bien tous les ingrédients et laissez cuire pendant quelques minutes.

Dans un bol, battez les œufs et ajoutez-les au mélange de thon. Remuez rapidement pour que les œufs se mélangent avec les autres ingrédients et se cuisent légèrement.

Badigeonnez une feuille de brick de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Disposez une deuxième feuille de brick sur la première et badigeonnez-la également de beurre fondu. Répétez l'opération avec les autres feuilles de brick.

Placez le mélange de thon au centre des feuilles de brick empilées. Repliez les bords des feuilles de brick vers l'intérieur pour former une pastilla. Badigeonnez la pastilla avec le reste du beurre fondu.

Enfournerez la pastilla dans un plat allant au four et laissez cuire pendant environ 25 minutes, ou jusqu'à ce que la surface soit dorée et croustillante.

Retirez la pastilla du four et laissez-la refroidir légèrement. Saupoudrez-la de sucre glace et de cannelle en poudre pour la décoration.



Côtelette d'agneau grillée et polenta

À marier avec...

Avanti 2021, Mas de l'Erme, Pays d'Hérault



Ingrédients pour 6 personnes

6 côtelettes d'agneau

250g de polenta

50g de beurre

1l de vin blanc

250ml de lait

1 cuil à soupe d'huile d'olive

Suppléments : Sel • Poivre • Herbes de Provence



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté :

Dans une casserole, portez l'eau à ébullition. Ajoutez ensuite lentement la polenta en remuant constamment pour éviter les grumeaux.

Réduisez le feu à moyen et continuez à remuer environ 5 minutes .

Ajoutez le lait et continuez à remuer encore 5 minutes jusqu'à ce que la polenta soit bien crémeuse.

Retirez la casserole du feu et ajoutez le beurre. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût. Si vous le souhaitez, vous pouvez également ajouter des herbes de Provence pour parfumer la polenta.

Préchauffez votre grill ou votre barbecue à feu moyen-élevé.

Pendant ce temps, assaisonnez les côtelettes d'agneau avec du sel et du poivre.

Badigeonnez légèrement les côtelettes d'agneau d'huile d'olive des deux côtés.

Placez les côtelettes sur le grill préchauffé et faites-les cuire pendant environ 3 à 4 minutes de chaque côté.

Laissez les côtelettes reposer quelques minutes avant de servir.



Clafoutis aux griottes

À marier avec...

Avanti 2021, Mas de l'Erme, Pays d'Hérault



Ingrédients pour 4 personnes

500g de griottes

200g de farine

80g de sucre en poudre

60g de beurre

40cl de lait

3 œufs

1 pincée de sel

Supplément : Sucre glace



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Difficulté :

Rincez les griottes 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.