

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
La Cabane du Périgord 2021, Jules Lebègue, Périgord



OEufs brouillés et copeaux de truffe

Les arômes poivrés du vin se marieront bien avec ce plat haut en saveurs.

Confit de canard

L'onctuosité du plat sera idéale avec ce vin gourmand !

Rocamadour

La douceur du vin viendra souligner celle du rocamadour, tout en finesse.

Cake aux noix

Les arômes de fruits du vin accompagneront parfaitement ce cake.

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Domaine de Ségaillé 2019, Domaine de Ségaillé, Brulhois



Pâté de cèpes

La texture douce du vin s'alliera avec la richesse du cèpe.

Chili con carne

La fraîcheur et la puissance de ce vin sauront révéler la sucrosité de ce plat mexicain.

Cantal

Le caractère de ce fromage à pâte dure conviendra parfaitement avec les arômes de mûres de ce vin.

Cannelé

La gourmandise de cette pâtisserie bordelaise s'alliera en douceur avec les arômes de fruits noirs.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin

La Cabane du Périgord 2021, Jules Lebègue, Périgord

ENTRÉE:

OEufs brouillés et copeaux de truffe



12 œufs
1 truffe
250g de crème fraîche
250g de beurre

*Ingrédients
pour 6
personnes*

*Suppléments: Sel • Poivre
• Ails*

PLAT:

Confit de canard



6 cuisses de canard
500g de gros sel
800g de graisse de canard
50cl de vin rouge

*Ingrédients
pour 6
personnes*

2 feuilles de laurier
2 gousses d'ail
4 cuil. à soupe de vinaigre de vin
1 cuil. à café de thym
*Suppléments: Sel • Poivre
• Huile d'olive • Thym*

FROMAGE:

Rocamadour



Le Rocamadour est un fromage de chèvre au goût caprin doux, couplé de saveurs crème et noisette. Il prend le nom de ce village de la région Aquitaine, situé au centre de l'AOP. L'alimentation des chèvres de la région est constituée d'une végétation riche et variée qui procure à ce fromage ses saveurs fraîches de paille et de noisette.

DESSERT:

Cake aux noix



*Ingrédients
pour 6
personnes*

150g de farine
100g de sucre
100g de beurre ramolli
3 œufs
1/2 sachet de levure
3 cuil. à soupe de miel
200g de noix décortiquées



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement de la cuvée

Domaine de Ségaillé 2019, Domaine de Ségaillé, Brulhois

ENTRÉE:

Pâté de cèpes



*ingrédients
pour 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 cèpes
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 1 verre de lait
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 cuil. à soupe de thym
- 2 cuil. à soupe de farine

PLAT:

Chili con carne



*ingrédients
pour 6
personnes*

- 500g de viande de bœuf hachée
- 500g de concentré de tomate
- 400g de viande de bœuf
- 300g de haricots rouges en boîte
- 4 oignons
- 4 gousses d'ail
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons verts
- 1 cuil. à café de cumin
- 1 cuil. à café de poivre de Cayenne
- 1 cuil. à café d'origan
- 1 cuil. à café de chili en poudre
- 1l de bouillon de bœuf

FROMAGE:

Cantal



Le Cantal peut être jeune, vieux ou entre-deux, selon sa durée d'affinage. Elle varie entre 1 et 8 mois. Sa croûte varie du blanc grisé au brun et s'épaissit à mesure que son âge avance. Les arômes de beurre et de noisette se conjugent et s'affirment avec le temps.

DESSERT:

Cannelé



*ingrédients
pour 6
personnes*

- 170g de sucre semoule
- 70g de farine
- 60g de beurre
- 35cl de lait
- 2 jaunes d'œuf
- 1 œuf entier
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel



Brouillade d'œufs aux truffes

À marier avec...

La Cabane du Périgord 2021, Jules Lebègue, Périgord



Ingrédients pour 6 personnes

12 œufs

1 truffe

250g de crème fraîche

250g de beurre

Suppléments : Sel • Poivre • Ail



Préparation : 10 minutes



Cuisson: 2 minutes

Difficulté : 

Coupez la truffe en petits morceaux en mettant de côté les pelures.

Dans une poêle, faites chauffer du beurre. Faites-y revenir l'ail haché et les truffes.

Ajoutez la crème fraîche, gardez au chaud sans bouillir.

Dans une autre poêle, mettre du beurre et 11 œufs très légèrement battus à feu doux.

Tournez avec une cuillère en bois en faisant attention que les œufs ne «prennent» pas.

Ajoutez l'œuf supplémentaire et retirez la poêle du feu.

Mélangez avec la crème aux truffes. Assaisonnez avant de servir.



Confit de canard

À marier avec...

La Cabane du Périgord 2021, Jules Lebègue, Périgord



Ingrédients pour 6 personnes

6 cuisses de canard

500g de gros sel

800g de graisse de canard

50cl de vin rouge

2 feuilles de laurier

2 gousses d'ail

4 cuil. à soupe de vinaigre de vin

1 cuil. à café de thym

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : 

Versez le gros sel dans un grand saladier avec le thym, le laurier et les feuilles de laurier émietées. Mélangez bien.

Frottez les cuisses de canard avec ce mélange. Puis, versez une couche de sel aromatisé au fond d'une terrine et posez les cuisses de canard dessus. Recouvrez-les d'une couche de sel et mettez au frais pendant 24 heures.

Mettez la graisse de canard dans une cocotte et faites-la fondre à feu doux.

Otez l'excédent de sel sur les cuisses de canard et plongez-les avec les gousses d'ail dans la graisse de canard chaude.

Faites cuire jusqu'à ce que la viande soit fondante.

Retirez la viande et la graisse de canard et déglacez avec le vinaigre de vin. Remettez la viande à cuire dans cette sauce pendant 5 minutes.

Servez !



Cake aux noix

À marier avec...

La Cabane du Périgord 2021, Jules Lebigue, Périgord



Ingrédients pour 6 personnes

150g de farine

100g de sucre

100g de beurre ramolli

3 œufs

1/2 sachet de levure

3 cuil. à soupe de miel

200g de noix décortiquées



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

difficulté : 

Préchauffez votre four à 240°C.

Montez dans un saladier le beurre mou et le sucre. Ajoutez le miel et les œufs ainsi que la levure.

Concassez les noix et ajoutez-les à la préparation.

Beurrez votre moule à cake et versez la pâte.

Enfournez pendant 5 minutes puis baissez la température à 180°C et laissez cuire pendant 40 minutes.

Laissez-le tiédir et démoulez-le.



Pâté de campagne

À marier avec...

Domaine de Ségaillé 2019, Domaine de Ségaillé, Brulhois



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 2 heures 30 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 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 cèpes

2 échalotes

1 oignon

1 verre de lait

1 verre de vin blanc sec

1 cuil. à soupe de thym

2 cuil. à soupe de farine

Hachez les viandes au hachoir puis salez-les. mettez le tout au frais pendant 6 heures.

Hachez les échalotes, les cèpes 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.

Arrosez la viande 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.



Chili con carne

À marier avec...

Domaine de Ségaillé 2019, Domaine de Ségaillé, Brulhois



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

500g de viande de bœuf hachée

500g de concentré de tomate

400g de viande de bœuf

300g de haricots rouges en boîte

4 oignons

4 gousses d'ail

2 poivrons rouges

2 poivrons verts

1 cuil. à café de cumin

1 cuil. à café de poivre de Cayenne

1 cuil. à café d'origan

1 cuil. à café de chili en poudre

1l de bouillon de bœuf

Commençons par la préparation de la viande

Coupez la viande de bœuf en dés.

Faites-les revenir avec de l'huile dans une sauteuse.

Lorsqu'ils commencent à dorer, ajouter la viande hachée.

Lorsque le mélange a une belle couleur dorée, couvrez la sauteuse et réservez.



« Les dîners de Philippe »



Continuons avec la sauce tomate

Épluchez et émincez les oignons.

Hachez l'ail en petits dés.

Faites revenir les oignons et l'ail dans le jus de cuisson de la viande pendant 5 minutes.

Ajoutez les poivrons coupés en petits morceaux, le bouillon et le concentré de tomate. Salez, poivrez puis laissez cuire pendant 10 minutes.

Et pour finir

Prenez un grand faitout et mélangez-y les haricots rouges, la sauce tomate et la viande mise de côté plus tôt.

Ajoutez le cumin, le poivre de Cayenne et l'origan.

Laissez cuire à feu doux pendant environ 20 minutes. Vérifiez l'assaisonnement.

Ajoutez du chili en poudre au terme de la cuisson, jusqu'à obtention du piquant souhaité :-)

Servez chaud!



« Les dîners de Philippe »



Cannelé

À marier avec...

Domaine de Ségaillé 2019, Domaine de Ségaillé, Brulhois



Ingrédients pour 6 personnes :

170g de sucre semoule

70g de farine

60g de beurre

35cl de lait

3 cuil. à soupe de rhum

2 jaunes d'œuf

1 œuf entier

1 gousse de vanille

1 pincée de sel

1 cuil. à soupe de sucre glace



Préparation : 20 minutes

Repos : 12 heures

Cuisson : 35 minutes

difficulté : 

Fendez la gousse de vanille en deux puis, faites-la bouillir dans le lait avec le beurre.

Battez les œufs dans un grand saladier puis mélangez-les avec le sucre, le sel et la farine tamisée.

Ajoutez aussi le mélange de lait vanillé.

Fouettez fortement le mélange obtenu et laissez-le reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.

Préchauffez le four à 210°C.

Beurrez les moules à cannelés.

Remplissez les alvéoles du moule à 3/4 de la hauteur et enfournez pour 35 minutes.

Saupoudrez-les de sucre glace et dégustez !