

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



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin  
Pommard 2018,  
Maison Champy, Pommard



### Flan de tomates au chèvre

La vivacité du pinot noir va venir titiller le côté réconfortant du flan et du chèvre.

### Pavé de bœuf au poivre

Des tanins et des arômes de poivre noir : un accord évident pour aller avec ce pavé de bœuf.

### Saint Nectaire

De la finesse et du caractère pour un fromage aux arômes élégants mais puissants.

### Profiteroles à la griotte

Les arômes des fruits noirs feront écho à la griotte.  
Un joli rappel !



## Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement de la cuvée  
Pommard 2018, Maison Champy, Pommard

### ENTRÉE:

#### Flan de tomates au chèvre



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

1.5 bûche de chèvre  
1200g Tomates cerises  
180g farine  
90g de parmesan râpé  
45cl lait  
6 œufs  
3 cuil. à soupe huile d'olive  
*Suppléments : Sel • Origan  
• Poivre*

### PLAT:

#### Pavé de bœuf au poivre



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

1kg Rumsteck en un seul morceau  
250g crème fraîche  
45g beurre  
6 cuil. à soupe de poivre  
mignognette  
5 cuil. à soupe de Cognac  
1.5 cuil. à soupe d'huile  
*Suppléments : Sel*

### FROMAGE:

#### Saint Nectaire



Première AOP fermière au lait de vache en Europe, le Saint-Nectaire est fabriqué sur l'une des plus petites zones de production, située exclusivement en montagne dans les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, au cœur du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne.

### DESSERT:

#### Profiteroles à la griotte



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

24 petits choux  
1 boule de glace vanille  
250g de griotte  
4 cuil. à soupe de cassonade  
20g de beurre demi-sel  
1 cuil. à soupe d'armagnac



## « Les dîners de Philippe »



### Flan de tomates au chèvre

À marier avec...

Pommard 2018, Maison Champy, Pommard



**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 25 minutes

**Difficulté :**

#### Ingrédients pour 6 personnes

1.5 bûche de chèvre

1200g Tomates cerises

180g farine

90g de parmesan râpé

45cl lait

6 œufs

3 cuil. à soupe huile d'olive

**Suppléments :** Sel •Origan •Poivre

**Préchauffez** le four à (210 °C) th. 7.

**Coupez** les tomates en rondelles et étalez-les dans des petits moules à gratins.

**Battez** les œufs avec la farine et du sel. Délayez avec le lait.

**Ajoutez** le parmesan râpé et l'origan.

**Versez** sur les tomates.

**Mettez-y** la chèvre coupée en rondelles.

**Enfournez** pendant 25 minutes au four.



## « Les dîners de Philippe »



### Pavé de bœuf au poivre

À marier avec...

Pommard 2018, Maison Champy, Pommard



#### Ingrédients pour 6 personnes

1kg Rumsteck en un seul morceau

250g crème fraîche

45g beurre

6 cuil. à soupe de poivre mignonnette

5 cuil. à soupe de Cognac

1.5 cuil. à soupe d'huile

Supplément : Sel



**Préparation** : 15 minutes

**Cuisson** : 6 minutes

**Difficulté** : 

**Badigeonnez** légèrement la viande avec de l'huile sur les deux faces.

**Recouvrez** les deux faces avec le poivre mignonnette.

**Mettez** à cuire le pavé dans du beurre fondu entre 2 et 4 minutes par côté.

**Posez-le** sur un plat chaud et laissez reposer.

**Portez** le cognac à ébullition dans la poêle et laissez le flamber.

**Versez-y** la crème une fois les flammes éteintes.

**Délayez-la** à l'aide d'une cuillère en bois puis laissez réduire.

**Salez** le pavé de bœuf.

**Nappez-le** de la sauce et servez aussitôt.



## Profiteroles à la griotte

À marier avec...

Pommard 2018, Maison Champy, Pommard



**Ingrédients pour 6 personnes**

**24** petits choux

**1** boule de glace vanille

**250g** de griotte

**4** cuil. à soupe de cassonade

**20g** de beurre demi-sel

**1** cuil. à soupe d'armagnac



**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 25 minutes**

**Difficulté :** 

**Lavez** les griottes, coupez-les en 2 et dénoyautez-les.

**Faites fondre** le beurre à feu moyen dans une casserole, ajoutez les griottes.

**Faites-les revenir** 5 minutes dans le beurre en tournant régulièrement.

**Ajoutez** l'armagnac, et la cassonade.

**Mélangez.**

**Laissez compoter** 10 minutes à feux doux.

**Coupez** les choux en 2, garnissez-les de glace et juste avant de servir, versez dessus la sauce chaude aux griottes.