

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Cuvée des Monstres 2002,
Grande Maison, Monbazillac



Foie gras et toast pain aux abricots

Le sucre du vin et le gras du foie gras créeront un accord «super gourmand», appuyé par le pain aux abricots.

Canard grillé et sauce à l'orange

La puissance du vin et ses notes de figue seront parfaites avec le caractère du canard et la sauce à l'orange.

Fourme de Montbrison

Les arômes de noisette grillée et le sucre du vin formeront un accord parfait avec ce fromage persillé.

Tarte aux quetsches

Les arômes de pruneaux se mêleront aux quetsches cuites pour un dessert intense en fruit.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin

Cuvée des Monstres 2002, Grande Maison, Monbazillac

ENTRÉE:

Foie gras et toast pain aux abricots



*Ingrédients
pour 6
personnes*

500g de foie gras cru
1 abricot
2 cuil. à soupe de muscat
1/2 cuil. à café de poivre
du moulin

Suppléments : Sel • Poivre



PLAT:

Canard grillé et sauce à l'orange



*Ingrédients
pour 6
personnes*

1 canard vidé de 2 Kg
4 oranges
40g de sucre
1/2 verre de vin blanc
1/2 verre de jus d'orange
1/4 verre de vinaigre de vin
1/4l fond de volaille
1 cuil. à soupe de fécule

Suppléments : Sel • Poivre

FROMAGE:

Fourme de Montbrison



La Fourme de Montbrison a une croûte sèche et fleurie de couleur orangée. Sa pâte est persillée et fondante, bien que parfois légèrement ferme. Au nez, elle a une odeur de cave et de champignons qui accompagne le goût lacté et fruité en bouche. Un fromage gou



DESSERT:

Tarte aux quetsches



*Ingrédients
pour 6
personnes*

800g de quetsches
250g de farine
50g de poudre d'amandes
125g de sucre
125g de beurre
75g de sucre glace
50cl de crème fraîche
2 œufs



« Les dîners de Philippe »



Foie gras au poivre noir

À marier avec...

Cuvée des Monstres 2002, Grande Maison, Monbazillac



Ingrédients pour 6 personnes

500g de foie gras de canard cru

1 abricot

2 cuil. à soupe de muscat

1/2 cuil. à café de poivre du moulin

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 40 minutes

Difficulté : 

Dénervez le foie gras à l'aide d'un petit couteau.

Roulez-le dans le sel, le poivre.

Coupez l'abricot en dés et versez entre les lobes du foie gras.

Mettez-le dans une petite terrine dans laquelle il ne flotte pas. Recouvrez-le de muscat et laissez macérer toute une nuit au frais.

Préchauffez le four à 100°C et faites cuire le foie gras au bain-marie pendant 40 minutes.

Laissez tiédir et récupérez le gras de cuisson. Filtrez-le puis versez-le sur le dessus du foie gras.

Compressez le foie gras en posant un poids sur le dessus.

Réservez au frais une autre nuit.

Servez avec des toasts grillés !



« Les dîners de Philippe »



Canard grillé et sauce à l'orange

À marier avec...

Cuvée des Monstres 2002, Grande Maison, Monbazillac



Ingrédients pour 4 personnes

1 canard vidé de 2 Kg

4 oranges

40g de sucre

1/2 verre de vin blanc

1/2 verre de jus d'orange

1/4 verre de vinaigre de vin

1/4l de fond de volaille

1 cuil. à soupe de fécule

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 60 minutes

Cuisson : 60 minutes

Difficulté : 

Préchauffez votre four à 200°C pendant 10 minutes.

Assaisonnez le canard, puis badigeonnez d'huile. Faites cuire au four pendant 1 heure.

Coupez les zestes d'oranges en fines lamelles.

Mélangez le sucre avec une cuillère à soupe d'eau. Faites fondre le tout à feu doux jusqu'à obtenir un caramel.

Ajoutez le jus d'orange et le vinaigre et laissez réduire de moitié à feu vif.

Versez le fond de volaille et faites blanchir les zestes d'oranges dans le mélange.

Ajoutez la fécule.

Déglacez le canard cuit avec le vin blanc.

Filtrez le jus et mélangez avec la sauce. Laissez sur feu doux.

Servez le canard avec des quartiers d'oranges autour sur un grand plat et versez-y la sauce.



Tarte aux quetsches

À marier avec...

Cuvée des Monstres 2002, Grande Maison, Monbazillac



Ingrédients pour 4 à 6 personnes

800g de quetsches

250g de farine

125g de sucre

125g de beurre

75g de sucre glace

50g de poudre d'amandes

50cl de crème fraîche

2 œufs



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

Difficulté : 

Préchauffez le four à 200°C.

Versez la farine, le sucre glace ainsi que le beurre préalablement ramolli dans un grand bol. Ajoutez un demi verre d'eau froide puis mélangez.

Formez une boule avec la pâte, filmez-la puis laissez-la reposer au frais pendant 20 minutes.

Nettoyez les quetsches et divisez-les en 2 pour les dénoyauter.

Fouettez les œufs, la crème fraîche, 150 grammes de sucre et la poudre d'amandes dans un autre bol.

Étalez la pâte puis disposez-la dans votre moule à tarte. Saupoudrez le fond de 2 cuillères à soupe de sucre puis déposez harmonieusement les quetsches.

Versez le mélange œufs-crème sur le dessus et saupoudrez également avec le reste de sucre.

Enfournez pendant 25 minutes.