

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Père Pape 2020,
Clos de Calvaire, Châteauneuf-du-Pape



Salade de pousse de radis et betterave

La douce texture du vin se mélangera parfaitement avec la fraîcheur de la betterave et des pousses de radis.

Gigot d'agneau au thym

Le goût prononcé d'un gigot d'agneau aromatisé au thym et ce vin : un accord corsé.

Bleu des Causses

Le caractère franc et l'intense onctuosité du Bleu de Causses est l'alchimie parfaite avec la fermeté des tanins.

Macarons au chocolat

Les accords de chocolat et des notes de griottes : un mariage aux saveurs explosives.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

Père Pape 2020, Clos de Calvaire, Châteauneuf-du-Pape

ENTRÉE:

Salade de pousse de radis et betterave



- 3 betteraves
 - 3 radis
 - 1 citron
 - 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
 - 1 cuil. à soupe de moutarde
- Suppléments:** *Parmesan fraîchement râpé • Crème fraîche • Persil • Sel • Poivre*

Ingrédients pour 6 personnes

PLAT:

Gigot d'agneau au thym



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 gigot d'agneau de 1.5kg
- 50g de beurre
- 20 gousses d'ail
- 7 feuilles de sauge
- 5 feuilles de menthe
- 2 petits piments
- 1 branche de thym
- 1 bouquet de romarin
- 1 verre de vin blanc
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive

FROMAGE:

Bleu des Causses



Un fromage à pâte persillée produit en France au centre-sud du Massif central à partir de lait de vache. Il fait partie des fromages français bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée depuis 1953 et d'une appellation d'origine protégée depuis 1996.

DESSERT:

Macarons au chocolat



Ingrédients pour 6 personnes

- 200g de poudre d'amandes
- 200g de sucre semoule
- 200g de sucre glace
- 175g de au lait
- 150g de chocolat noir
- 5cl d'eau
- 5 blancs d'œufs
- 2 feuilles de gélatine



« Les dîners de Philippe »



Salade de pousse de radis et betterave

À marier avec...

Père Pape 2020, Clos de Calvaire, Châteauneuf-du-Pape



Ingrédients pour 6 personnes

3 betteraves

3 radis

1 échalote

1 citron

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

1 cuil. à soupe de moutarde

Suppléments: Parmesan fraîchement râpé •
Crème fraîche • Persil • Sel • Poivre



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Difficulté : 

Dans une casserole, faites cuire les betteraves pendant 20 minutes.

Épluchez les radis et les betteraves et découpez-les en rondelles.

Disposez-les dans un plat.

Recueillez le jus du citron dans un petit bol, rajoutez-y l'huile, la moutarde et l'échalote émincée.

Versez ensuite le mélange sur les betteraves et les radis.



Gigot d'agneau rôti au thym

À marier avec...

Père Pape 2020, Clos de Calvaire, Châteauneuf-du-Pape



Préparation : 35 minutes



Cuisson : 1 heure et 40 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 gigot d'agneau de 1.5kg
 - 50g de beurre
 - 20 gousses d'ail
 - 7 feuilles de sauge
 - 5 feuilles de menthe
 - 2 petits piments
 - 1 branche de thym
 - 1 bouquet de romarin
 - 1 verre de vin blanc
 - 5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Suppléments**: Sel • Poivre

Commencez par préchauffer le four à 205°C.

Épluchez dix gousses d'ail et passez les au mortier avec les piments ou hachez-les finement.

Effeuillez la branche de thym et le romarin et hachez-les très finement. Faites de même avec les feuilles de sauge et de menthe.

Dans un bol, mélangez les herbes à l'ail pilé et le beurre. Salez et poivrez.

Incisez la viande et frottez le mélange d'herbes en prenant soin de bien faire pénétrer du beurre dans les entailles.

Huilez un plat et posez-y le gigot arrosé de l'huile d'olive.

Enfournez-le pendant 1 heures 40 minutes, mais arrosez-le de temps en temps de son jus.

Laissez le gigot reposer après la cuisson en l'enveloppant de papier aluminium.

Épluchez les dix autres gousses d'ail et faites les bouillir dans un peu d'eau salée.

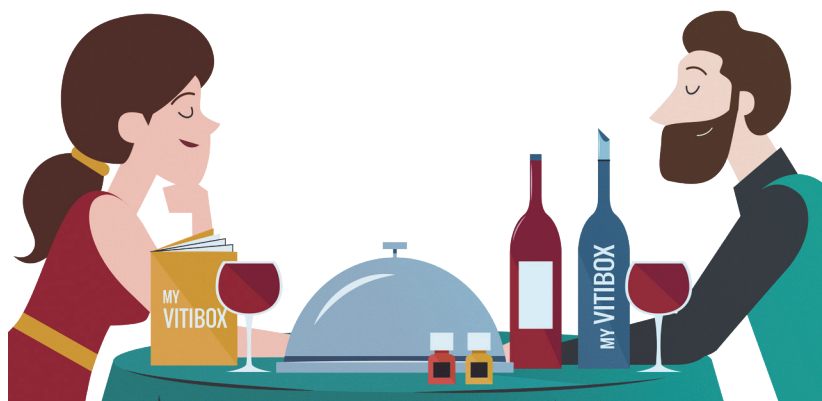
Égouttez et passez les au mortier puis réservez.

Déglacez le jus de cuisson du gigot au vin blanc et réduisez à feu très vif.

Ajoutez l'ail et mélangez. Votre sauce est prête.

Découpez le gigot en tranches et nappez-les généreusement de sauce.

Servez !





Macarons au chocolat

À marier avec...

Père Pape 2020, Clos de Calvaire, Châteauneuf-du-Pape



Ingrédients pour 6 personnes :

200g de poudre d'amandes

200g de sucre semoule

200g de sucre glace

175g de chocolat au lait

150g de chocolat noir

5cl d'eau

5 blancs d'œufs

2 feuilles de gélatine



Préparation : 45 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : 

Commençons par préparer la meringue italienne

Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace. Tamisez le mélange obtenu au-dessus d'un grand saladier

Pesez 75 grammes de blancs d'œuf et incorporez-les dans le saladier. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une belle pâte homogène et compacte.

Montez le reste de blancs d'œuf en neige.

Mettez l'eau et le sucre semoule dans une casserole et chauffez à 118°C pour obtenir un sirop. Incorporez-le aux blancs en neige en fouettant constamment, jusqu'à ce que le mélange refroidisse.



« Les dîners de Philippe »



Commencez à mélanger

Montez le reste de blancs d'œuf en neige.

Mettez l'eau et le sucre semoule dans une casserole et chauffez à 118°C pour obtenir un sirop. Incorporez-le aux blancs en neige en fouettant constamment jusqu'à ce que le mélange refroidisse.

Préchauffez le four à 150°C.

Mélangez progressivement la meringue avec la poudre d'amande et mettez le mélange dans une poche à douille. Montez les macarons sur une plaque de cuisson préalablement chemisée d'un papier de cuisson.

Enfournez pendant 10 minutes.

Préparons une crème de chocolat

Faites tremper la gélatine dans un récipient avec de l'eau froide pendant 5 minutes.

Cassez le chocolat au lait en morceaux et mettez-les dans une casserole. Faites cuire à feu doux. Lorsque vous obtenez une pâte épaisse arrêtez la cuisson et ajoutez les feuilles de gélatines essorées.

Cassez le chocolat noir en morceaux dans un saladier, versez la compote de fraise et mélangez. Réservez.

Décollez les macarons une fois qu'ils sont froids et garnissez-les de crème de chocolat froide.

Réservez au réfrigérateur, ils se dégusteront bien frais.