

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Le Roi «Grande Réserve» 2019,
Dominik Benz, Ariège



Brouillade d'œufs aux truffes

De la gourmandise plein la bouche avec
l'exubérance du vin et de la truffe.

Agneau de Pâques et mogettes mijotées

L'agneau demande un vin rouge puissant
avec des tanins.

Tomme des Pyrénées

Les notes de fruits noirs pour accompa-
gner un fromage doux ? C'est parfait !

Fondant au chocolat

La texture douce du vin s'accorde
parfaitement avec le chocolat.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin
Le Roi «Grande Réserve» 2019,
Dominik Benz, Ariège

ENTRÉE:

Brouillade d'oeuf aux truffes



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

*Ingrédients
pour 6
personnes*

*Suppléments: Sel • Poivre
• Ails*

PLAT:

Agneau de Pâques et mogettes



*Ingrédients
pour 6
personnes*

1 épaule d'agneau de 1 kg environ
500g de mogettes de Vendée
50g de beurre
1l de bouillon de volaille
10cl fond de veau
10cl de vin blanc
7 gousses d'ail
3 clous de girofle
2 oignons
1 carotte

*Suppléments: Sel • Poivre
• Huile d'olive • Thym • Laurier*

FROMAGE:

Tomme des Pyrénées



Ce fromage peut être fait à base de lait de vache mais également avec un mélange de lait vache et de chèvre, de vache et de brebis ou de chèvre et de brebis. Sa croûte orangée, peut être enrobée de noir ou de doré, mais le fromage sera toujours fondant avec des arômes de lait frais.

DESSERT:

Fondant au chocolat



*Ingrédients
pour 6
personnes*

300g de chocolat noir
250g de beurre
60g de sucre glace
60g de sucre en poudre + 1 cuil. à soupe
40g de Maïzena
5 œufs



Brouillade d'œufs aux truffes

À marier avec...

Le Roi «Grande Réserve» 2019,
Dominik Benz, Ariège



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 pêle, 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 œuf ne «prennent» pas.

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

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



Agneau de Pâques et mogettes mijotées

À marier avec...

Le Roi «Grande Réserve» 2019,
Dominik Benz, Ariège



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1 heure 15 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

1 épaule d'agneau de 1 kg environ

500g de mogettes de Vendée

50g de beurre

1l de bouillon de volaille

10cl fond de veau

10cl de vin blanc

7 gousses d'ail

3 clous de girofle

2 oignons

1 carotte

Suppléments : Sel • Poivre

La veille, trempez les mogettes dans de l'eau froide.

Préchauffez le four à 200°C.

Piquez les clous de girofle dans l'oignon, pelez et écrasez l'ail.

Épluche et émincez la carotte et faites-la suer dans une casserole avec le beurre.

Égouttez les mogettes et ajoutez-y l'oignon piqué, l'ail écrasé, le bouquet garni et le bouillon de volaille.

Laissez à feu doux pendant 45 minutes.

Pelez l'oignon, épluchez la carotte et coupez-les en dés.



« Les dîners de Philippe »



Déposez l'épaule d'agneau dans un plat à four et entourez-la des légumes.

Rajoutez les gousses d'ail non pelées et les herbes.

Arrosez le tout avec de l'huile, salez et poivrez.

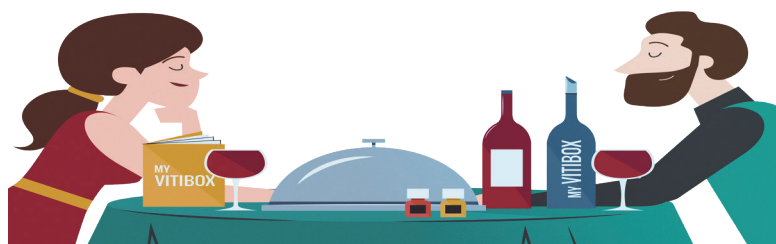
Enfourez pour 10 minutes et baissez le four à 180°C et retournez la viande.

Laissez cuire 20 minutes de plus.

Retirez viande et réservez au chaud.

Déglacez le plat avec le vin blanc et le fond de veau, versez dans une casserole et faites réduire 5 minutes à feu vif.

Filtrez et servez avec la viande et les mogettes égouttées.





« Les dîners de Philippe »



Fondant au chocolat

À marier avec...

Le Roi «Grande Réserve» 2019,
Dominik Benz, Ariège



Ingrédients pour 4 personnes

300g de chocolat noir

250g de beurre

60g de sucre glace

60g de sucre en poudre + 1 cuil. à
soupe

40g de Maïzena

5 œufs



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : 

Préchauffez votre four à 210°C.

Tapissez un moule à manqué avec du papier sulfurisé.

Coupez le beurre en morceaux. Cassez le chocolat. Mettez-les dans un grand bol. Faites fondre le tout au bain marie.

Tout en fouettant, ajoutez le sucre glace, la moitié du sucre en poudre, les œufs et la Maïzena.

Versez la pâte dans le moule. Saupoudrez de la cuillère à soupe de sucre en poudre, enfournez pour 5 minutes.

Baissez la température du four à 180°C et continuez la cuisson pour 20 à 30 minutes selon le degré de cuisson du cœur que vous souhaitez obtenir.

Faites bouillir 20 centilitres d'eau et le reste de sucre. Retirez la casserole du feu lorsque la sauce est brillante.

Démoulez votre fondant et laissez-le refroidir.

Votre dessert s'accompagnera parfaitement de glace à l'amande.