

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Géron Dadine de Haute-Serre 2018,
Château Haute-Serre, Cahors



Gyoza coréen Kimchi

Les tanins du vin se marient parfaitement avec la complexité des gyozas et leur texture unique.

Chili con carne

Les épices d'un Chili con carne se marient parfaitement avec les arômes de girofle du vin.

Roquefort

La robustesse de ce vin rencontre la richesse de ce fromage pour un équilibre parfait.

Moelleux cœur fondant chocolat

La texture soyeuse du vin rencontre parfaitement le moelleux du fondant.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin
Géron Dadine de Haute-Serre 2018,
Château Haute-Serre, Cahors

ENTRÉE:

Gyoza coréen Kimchi



*Ingrédients
pour 6
personnes*

Pour la garniture :

300g de porc haché
200g de kimchi ferment
2 oignons verts émincés
2 gousses d'ail hachées
1 cuil. à soupe de sauce soja, d'huile de sésame et de sucre
1/2 cuil. à café de poivre noir, gingembre frais râpé et de flocons de piment rouge

1 paquet de feuilles à gyoza (40 pièces)

Pour la sauce de trempage:

3 cuil. à soupe de sauce soja
1 cuil. à soupe de vinaigre de riz
1 cuil. à café d'huile de sésame
1/2 cuil. à café graines de sésame grillées

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:

Roquefort



Selon la légende, un berger voulant suivre sa bergère, aurait oublié du pain et du fromage de brebis dans une grotte.

Revenant quelques temps plus tard, il trouva le fromage couvert de moisissure. Il le gouta et s'en régala. Le Roquefort était né.

DESSERT:

Moelleux cœur fondant chocolat



*Ingrédients
pour 6
personnes*

250g de chocolat à pâtisser
175g de beurre
125g de sucre glace
75g de farine
5 œufs



« Les dîners de Philippe »



Gyoza coréen Kimchi

À marier avec...

Géron Dadine de Haute-Serre 2018, Château Haute-Serre, Cahors



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté :  

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la garniture :

300g de porc haché

200g de kimchi ferment

2 oignons verts émincés

2 gousses d'ail hachées

1 cuil. à soupe de sauce soja, d'huile de sésame et de sucre

1/2 cuil. à café de poivre noir, gingembre frais râpé et de flocons de piment rouge

1 paquet de feuilles à gyoza (40 pièces)

Pour la sauce de trempage :

3 cuil. à soupe de sauce soja

1 cuil. à soupe de vinaigre de riz

1 cuil. à café d'huile de sésame

1/2 cuil. à café graines de sésame grillées

Dans un grand bol, mélangez le porc haché, le kimchi, les oignons verts, l'ail, la sauce soja, l'huile de sésame, le sucre, le poivre noir, le gingembre frais râpé et les flocons de piment rouge. Mélangez bien pour obtenir une garniture homogène.

Pour assembler les gyoza, placez une petite quantité de garniture au centre de chaque feuille à gyoza. Humidifiez légèrement le bord de la feuille avec de l'eau, puis pliez-la en deux pour former un demi-cercle. Pincez les bords pour sceller fermement les gyoza. Répétez cette étape jusqu'à ce que toute la garniture soit utilisée.

Chauffez une poêle antiadhésive à feu moyen avec un peu d'huile végétale. Placez les gyoza dans la poêle en veillant à ne pas les superposer.



« Les dîners de Philippe »



Laissez-les cuire pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés en dessous.

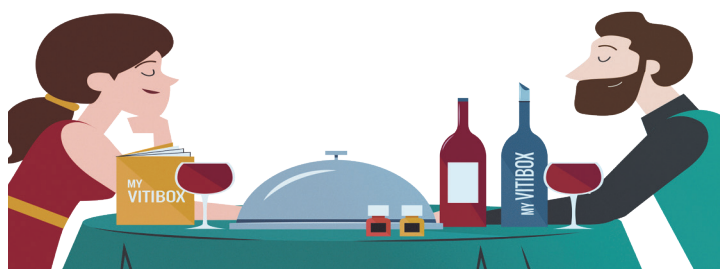
Ajoutez ensuite environ 1/4 de tasse d'eau dans la poêle et couvrez immédiatement avec un couvercle.

Réduisez le feu à moyen-doux et laissez mijoter pendant environ 7 à 8 minutes jusqu'à ce que les gyoza soient cuits à la vapeur et que l'eau soit évaporée.

Pendant la cuisson des gyoza, préparez la sauce de trempage en mélangeant la sauce soja, le vinaigre de riz et l'huile de sésame dans un petit bol. Saupoudrez de graines de sésame grillées si vous le souhaitez.

Saupoudrez de graines de sésame grillées si vous le souhaitez.

Une fois les gyoza cuits, retirez-les de la poêle et servez-les chauds avec la sauce de trempage.





« Les dîners de Philippe »



Chili con carne

À marier avec...

Géron Dadine de Haute-Serre 2018, Château Haute-Serre, Cahors



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 doré, 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!



Moelleux au chocolat

À marier avec...

éron Dadine de Haute-Serre 2018, Château Haute-Serre, Cahors



Ingrédients pour 6 personnes

250g de chocolat à pâtisser

175g de beurre

125g de sucre glace

75g de farine

5 œufs



Préparation : 25 minutes

Cuisson : 15 minutes

Difficulté : 

Préchauffez le four à 200°C (Th 6).

Faites fondre le chocolat et incorporez-y peu à peu des morceaux de beurre.

Mélangez jusqu'à obtenir une crème bien lisse.

Mettez la farine et le sucre dans un saladier. Ajoutez les œufs entiers et mélangez jusqu'à l'obtention d'une émulsion homogène.

Versez le mélange chocolat-beurre dans cette préparation et mélangez bien.

Beurrez et farinez le moule. Versez la préparation et enfournez environ 15 minutes.