

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Prestige 2014, Château Barrabaque,
Canon-Fronsac



Tian d'olives noires

L'amertume de l'olive s'accorde
parfaitement avec les arômes tertiaires de
muscade du vin.

Mijoté de paleron de bœuf

Pour des plats en sauce, un vin de Bordeaux
avec de jolis tanins sera parfait.

Salers

Les tanins patinés du vin iront de pair avec
ce fromage à pâte dure.

Cannelés de Bordeaux

Un accord régional ne sera jamais un mau-
vais choix.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin
Prestige 2014, Château Barrabaque,
Canon-Fronsac

ENTRÉE:

Tian d'olives noires



*Ingrédients
pour 6
personnes*

- 3 aubergines
- 3 courgettes
- 6 tomates
- 1 boîte d'olives noires dénoyautés
- Suppléments :** Sel • Poivre
- Huile d'olive • Romarin
- Ail

PLAT:

Mijoté de paleron de boeuf



*Ingrédients
pour 6
personnes*

- 2kg de paleron de bœuf
- 1.5L bouillon de volaille
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 1 poireau
- 1 tomate
- 1 navet
- 1 branche de céleri
- Suppléments :** Poudre d'ail • Sel
- Huile d'olive

FROMAGE:

Salers



Le Salers est un fromage auvergnat dont l'histoire remonte à plus de 2000 ans. Au printemps, les paysans partent en estive en haute altitude pour que les vaches puissent profiter d'un air et d'herbes de bonne qualité. C'est ce qui confère à leur lait une grande qualité et produit des fromages au goût exceptionnel.

DESSERT:

Cannelés de Bordeaux



*Ingrédients
pour 6
personnes*

- 170g de sucre semoule
- 70g de farine
- 60g de beurre
- 35cl de lait
- 2 jaunes d'œuf
- 1 œuf entier
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel



Tian d'olives noires

À marier avec...

Prestige 2014, Château Barrabaque,
Canon-Fronsac



Ingrédients pour 6

3 aubergines

3 courgettes

6 tomates

1 boîte d'olives noires dénoyautés

Suppléments : Sel • Poivre • Huile d'olive
• Romarin • Ail



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : 

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez tous les légumes en rondelles de la même épaisseur.

Faites revenir les rondelles d'aubergines puis celles de courgettes dans de l'huile d'olive.

Émincez les oignons et l'ail finement et déposez-les au fond d'un plat à gratin.

Intercalez dessus les rondelles d'aubergine ; de courgette et de tomate.

Répartissez ensuite les olives noires.

Parsemez le tout de romarin fraîchement coupé, assaisonnez et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Enfournez ensuite pendant 25 à 30 minutes.



« Les dîners de Philippe »



Mijoté de paleron de bœuf

À marier avec...

Prestige 2014, Château Barrabaque,
Canon-Fronsac



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 2 heures 40 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

2kg de paleron de bœuf

1.5L bouillon de volaille

2 carottes

2 oignons

2 échalotes

1 poireau

1 tomate

1 navet

1 branche de céleri

Suppléments : Poudre d'ail • Sel • Huile d'olive

Émincez les oignons et coupez grossièrement le poireau, les carottes, la tomate et le navet.

Faites chauffer un trait d'huile d'olive dans une poêle pour y faire revenir les oignons.

Dans autre casserole, faites chauffer le bouillon de volaille.

Coupez le paleron en 3 pavés pour faciliter la cuisson. Salez-les puis assaisonnez-les de poudre d'ail.

Versez un filet d'huile d'olive dans une cocotte et faites-y dorer les morceaux de viande sur toutes leurs faces.

Ajoutez les légumes, l'oignon et la moitié du bouillon de volaille bien chaud. Cuisez à feu fort pendant 5 minutes.



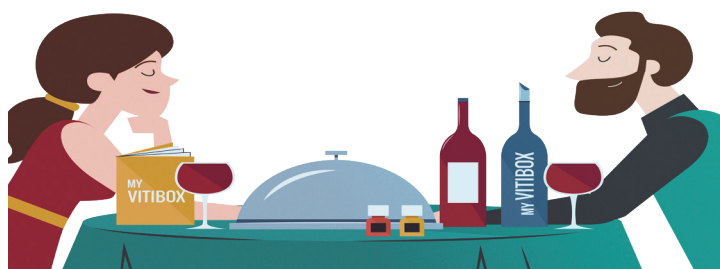
« Les dîners de Philippe »



Couvrez puis faites cuire à feu doux pendant 1 heure.

Ajoutez le reste de bouillon et continuez la cuisson pendant encore 1 heure 30 minutes.

Servez le plat bien chaud en prenant soin de retirer la branche de céleri si elle n'a pas fondu dans la sauce.





« Les dîners de Philippe »



Cannelés de Bordeaux

À marier avec...

Prestige 2014, Château Barrabaque,
Canon-Fronsac



Ingrédients pour 4 personnes

170g de sucre semoule

70g de farine

60g de beurre

35cl de lait

3 cuil. à soupe de rhum

2 jaunes d'œuf

1 œuf entier

1 gousse de vanille

1 pincée de sel

1 cuil. à soupe de sucre glace



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 35 minutes

Difficulté : 

Fendez la gousse de vanille en deux puis, faites-la bouillir dans le lait avec le beurre.

Battez les œufs dans un grand saladier puis mélangez-les avec le sucre, le sel et la farine tamisée.

Ajoutez aussi le mélange de lait vanillé.

Fouettez fortement le mélange obtenu et laissez-le reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.

Préchauffez le four à 210°C.

Beurrez les moules à cannelés.

Remplissez les alvéoles du moule à 3/4 de la hauteur et enfournez pour 35 minutes.

Saupoudrez-les de sucre glace et dégustez !