

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



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin  
Privilège 2016,  
Domaine de la Sauvète, Touraine



### Salade antipasti

Une salade pleine de saveurs  
accompagnée des épices du vin.

### Rôti de porc aux poireaux

Il faut de la puissance pour sublimer la  
viande de porc !

### Tomme de brebis

Un vin dont la rondeur viendra accompa-  
gner un fromage de brebis à merveille !

### Clafoutis aux cerises

Un accord évident ! Les arômes de griotte  
du vin rappelleront la cerise du clafoutis.

# « Les dîners de Philippe »

## Pour accompagner les vins My Vitibox



### Menu Dégustation

En accompagnement du vin  
Le Rouge 2022,  
Domaine Emile & Rose, Coteaux de Béziers



#### Toast de tapenade noire

La puissance de l'olive noire sera bien compensée par les arômes fruités du vin.

#### Carpaccio de bœuf

Je vous conseille un vin blanc ou un rouge très léger comme celui-ci.

#### Tomme de chèvre

La tomme de chèvre est un fromage fin et fruité qui ne sera pas éteint par ce vin subtil.

#### Tartelette aux fruits des bois

L'explosion en bouche de fruits noirs de ce dessert fera écho à ceux du vin.



## Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin  
Privilège 2016,  
Domaine de la Sauvète, Touraine

### ENTRÉE:

#### Salade antipasti



*Ingrédients  
pour 6 à 8  
personnes*

- 1 laitue déchiquetée
- 85g de saucisson sec au goût
- 2 de piments doux grillés
- 1 tasse de bocconcini à cocktail
- 1 pot de cœurs d'artichauts marinés
- 1/2 tasse d'aubergines marinées
- 1/2 tasse de copeaux de fromage parmigiano
- 2 c.à.soupe d'olives variées
- 2 c.à.soupe de tomates séchées
- Suppléments :** Sel • Poivre
- Vinaigre balsamique

### PLAT:

#### Rôti de porc aux poireaux



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

- 1.5kg de rôti de porc
- 300g de poireau
- 30cl de demi-crème à sauce
- 3 tomates fraîches pelées
- 15cl de vin blanc
- 15cl de bouillon de bœuf
- Supplément :** Huile • Poivre
- Thym • Macis ou muscade

### FROMAGE:

#### Tomme de brebis



Elle se dégustera accompagnée de cerises ou de fruits noirs.

La tomme de brebis est composée uniquement de lait de brebis. Ainsi, elle est fondante, douce avec un goût prononcé de noisette, qualités caractéristiques du lait de brebis.

### DESSERT:



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

#### aux cerises

- 500g de cerises
- 100g de farine
- 60g de sucre en poudre
- 40g de beurre
- 20cl de lait
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuil. à soupe de sucre glace



## Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

Le Rouge 2022, Domaine Emile & Rose, Coteaux de Béziers

### ENTRÉE:

#### Toast de tapenade noire



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

**12** petites tranches de pain de campagne

**250g** d'olives noires dénoyautées

**75g** filets d'anchois dessalés

**15cl** de vin blanc

**3** gousses d'ail

**2** oignons

*Suppléments: Jus de 2 citrons • Sel • Poivre*

### PLAT:

#### Carpaccio de bœuf



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

**1kg** de viande de bœuf

**150g** de roquette

**120g** de parmesan

**6** tomates séchées

**6** cuil. à soupe d'huile d'olive

**6** cuil. à soupe de câpres à

*Suppléments : Jus de citron*

*• Fleur de sel • Poivre concassé*

### FROMAGE:

#### Tomme de chèvre



La Tomme de chèvre est un fromage à pâte pressée non cuite. Seule une centaine d'éleveurs de Savoie et Haute-Savoie a le privilège

d'en produire. Elle est légèrement céronnée, c'est à dire laissée en cave pendant plusieurs mois pour faire naître des arômes de noix et d'épices subtils. Sa croûte brunit à mesure que son goût se corse.

### DESSERT:

#### Tartelette aux fruits des bois



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

**250g** de mûres

**250g** de farine

**200g** de framboise

**150g** de beurre

**150g** de sucre glace

**1** œuf



## Salade antipasti

À marier avec...  
Privilège 2016,  
Domaine de la Sauvète, Touraine



**Préparation :** 15 minutes

**Difficulté :** 

### Ingrédients pour 6 à 8 personnes

1 laitue déchiquetée

85g de saucisson sec au goût

2 de piments doux grillés

1 tasse de bocconcinis à cocktail

1 pot de cœurs d'artichauts marinés

1/2 tasse d'aubergines marinées

1/2 tasse de copeaux de fromage parmesiano

2 c.à.soupe d'olives variées

2 c.à.soupe de tomates séchée

**Suppléments :** Sel • Poivre • Vinaigre balsamique

**Préparez** la vinaigrette en mélangeant le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, les tomates séchées et les olives dans un bol puis assaisonnez.

**Dans un grand plat**, mettez la laitue, les piments, les bocconcinis, les artichauts, les aubergines et le saucisson.

**Arrosez** le mélange avec la vinaigrette.

**Parsemez** de copeaux de parmesan.

**Assaisonnez** avant de servir.



# « Les dîners de Philippe »



## Rôti de porc aux poireaux

À marier avec...

Privilège 2016,

Domaine de la Sauvète, Touraine



### Ingrédients pour 6 personnes

1.5kg de rôti de porc

300g de poireau

30cl de demi-crème à sauce

3 tomates fraîches pelées

15cl de vin blanc

15cl de bouillon de bœuf

*Supplément : Huile • Poivre • Thym  
• Macis ou muscade*



**Préparation** : 30 minutes

**Cuisson** : 1 heure 45 minutes

**Difficulté** : 

**Assaisonnez** la viande.

**Chauffez** de l'huile dans une cocotte.

**Mettez-y** la viande et saisissez toutes les faces de manière à dorer la partie externe.

**Retirez** la viande, épongez le fond de la cocotte et rajoutez un peu d'huile.

**Faites revenir** le poireau et le macis arrosez avec le vin et le bouillon.

**Remettez-y** la viande, ajoutez le thym et laissez mijoter pendant 1 heure 45 minutes sur feu doux.



## « Les dîners de Philippe »



**Faites sortir** le rôti de la cocotte et laissez reposer environ 10 minutes à couvert avant de découper.

**Retirez** le thym, mixez finement le poireau avec le jus de cuisson.

**Faites réduire** la sauce pendant 10 minutes, ajoutez la crème et laissez mijoter encore quelques minutes.

**Découpez** le rôti et arrosez de la sauce.

**Servez** chaud.





## Clafoutis aux cerises

À marier avec...

Privilège 2016,

Domaine de la Sauvète, Touraine



### Ingrédients pour 6 personnes

500g de cerises

100g de farine

60g de sucre en poudre

40g de beurre

20cl de lait

3 œufs

1 pincée de sel

1 cuil. à soupe de sucre glace



**Préparation** : 20 minutes

**Cuisson** : 40 minutes

**Difficulté** : 

**Rincez** les cerises à l'eau froide puis équeutez et dénoyautez-les.

**Coupez** le beurre en morceaux et mettez-le à fondre quelques secondes au micro-onde.

**Laissez** refroidir quelques instants.

**Tamisez** la farine et ajoutez-y le sucre et la pincée de sel. Incorporez ensuite les œufs un par un. Remuez bien puis ajoutez le lait tout en continuant à mélanger. Ajoutez enfin le beurre fondu à la préparation.

**Beurrez** généreusement un plat ou un moule à bord haut. Placez-y les cerises, puis versez la garniture.

**Mettez** au four pendant 35 à 40 minutes à 180°C.

**Servez** le clafoutis froid ou tiède, après l'avoir saupoudré de sucre glace.





## Toast de tapenade noire

À marier avec...

**Le Rouge 2022, Domaine Emile & Rose, Coteaux de Béziers**



**Ingrédients pour 6 personnes**

**12** petites tranches de pain  
de campagne

**250g** d'olives noires dénoyautées

**75g** filets d'anchois dessalés

**15cl** de vin blanc

**3** gousses d'ail

**Suppléments:** Jus de 2 citrons • Sel • Poivre



**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 5 minutes

**Difficulté :**



**Mixez** les filets d'anchois, les miettes de thon, les olives, les câpres, l'ail et le jus d'1 citron.

**Pilez** la préparation dans un mortier en ajoutant progressivement l'huile d'olive et le jus du citron restant jusqu'à obtention d'une préparation épaisse et lisse.

**Faites dorer** les tranches de pain sous le gril du four pendant 5 minutes.

**Tartinez-les** avec la tapenade.

**Servez** sans attendre.



## « Les dîners de Philippe »



### Carpaccio de bœuf

À marier avec...

Le Rouge 2022, Domaine Emile & Rose, Coteaux de Béziers



**Ingrédients pour 6 personnes**

1kg de viande de bœuf

150g de roquette

120g de parmesan

6 tomates séchées

6 cuil. à soupe d'huile d'olive

**Suppléments :** Jus de citron • Fleur de sel  
• Poivre concassé



**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 35 minutes

**Difficulté :** 

**Mettez** la viande dans le congélateur environ 30 minutes en l'enveloppant dans du film alimentaire.

**Tranchez-la** ensuite en fines lamelles avec un couteau bien aiguisé.

**Faites-la macérer** avec le sel et le poivre en l'enveloppant dans du film alimentaire.

**Laissez reposer** au frais pendant 2 heures.

**Pendant ce temps**, préparez la sauce en mixant la tomate séchée, la roquette, le jus du citron, l'huile d'olive, puis mettez au frais pour 1 heure.

**Disposez** les lamelles de viande dans l'assiette et arrosez-les de sauce.

**Au moment de servir**, parsemez de parmesan râpés et de câpres.



## Tartelette aux fruits des bois

À marier avec...

Le Rouge 2022, Domaine Emile & Rose, Coteaux de Béziers



### Ingrédients pour 4 personnes

250g de mûres

250g de farine

200g de framboise

150g de beurre

150g de sucre glace

1 œuf



**Préparation** : 35 minutes

**Cuisson** : 20 minutes

**Difficulté** : 

**Préchauffez** votre four à 180°C.

**Commencez** par préparer la pâte sablée. Pour cela, versez la farine sur un plan de travail, mélangez-y le beurre coupé en lamelles et écrasez le tout en frottant avec vos mains afin d'obtenir un mélange sableux.

**Cassez** les œufs dans un bol, ajoutez le sucre glace et mélangez le tout énergiquement.

**Versez** votre mélange d'œufs et de sucre glace sur votre mélange de beurre et de farine. Pétrissez légèrement avec vos mains, en ajoutant un peu d'eau si le mélange est trop sec, puis formez une boule.

**Aplatissez** votre pâte à l'aide d'un rouleau, puis chemisez-en 4 petits moules à tarte préalablement beurrés. Piquez le fond des moules avec une fourchette et faites précuire pendant 10 à 15 minutes.

**Garnissez** vos tartelettes avec les mûres et les framboises, puis enfournez pendant 20 minutes. Une fois cuite, saupoudrez votre tarte de sucre et laissez reposer 5 minutes dans votre four encore chaud.