

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



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin  
L'Extrême 2020, Domaine du Causse d'Arboras,  
Terrasses du Larzac



### Tartines à la truffe

L'élégance du vin avec la saveur intense de la truffe forme une expérience unique entre terre et vin en une bouchée.

### Agneau de 7 heures

Les riches arômes du vin créent une alliance exquise avec la tendreté de la viande confite d'agneau.

### Pecorino

La texture soyeuse du vin s'accorde parfaitement avec le caractère de ce fromage.

### Cannoli sicilien

Les arômes de fruits noirs et d'épices se fondent harmonieusement avec les notes sucrées et crémeuses des cannoli.



## Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin  
L'Extrême 2020, Domaine du Causse d'Arboras,  
Terrasses du Larzac

### ENTRÉE:

#### Tartines à la truffe



100g de beurre fin demi-sel  
25g de truffes noires  
6 tranches de pain de campagne

*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

### PLAT:

#### Agneau de 7 heures



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

1 gigot d'agneau de 1,5kg  
200g de petits oignons  
150g de tomates pelées, épépinées  
150g de couennes  
120g de carottes  
30cl de vin blanc  
15cl de bouillon de bœuf  
10cl d'huile d'olive  
10cl de cognac

*Suppléments : Poivre • Sel*

### FROMAGE:

#### Pecorino



Le Pecorino, ce fromage italien de lait de brebis se fabriquait déjà au temps des Romains. Ses arômes varient selon son affinage et la région où il est produit. Cependant, on retrouve à chaque fois des notes de noisettes grillées et un goût puissant en bouche. Il est notamment très apprécié dans la gastronomie italienne. D'ailleurs, une variante de Sardaigne de ce fromage est le très illégal Casu Murtzu.

### DESSERT:

#### Cannoli sicilien



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

250g de ricotta galbani  
100g de sucre  
80g de farine  
50g de chocolat fondu  
15g de saindoux  
10g de sucre  
10ml de vinaigre blanc  
10ml de marsala  
1l d'huile d'arachide pour friture  
24 cerises confites  
1 œuf  
1 blanc d'œuf  
1 cuil. à café de sel  
1 cuil. à café de café en poudre  
*Supplément : Sucre glace*



## « Les dîners de Philippe »



### Tartines à la truffe

À marier avec...

L'Extrême 2020, Domaine du Causse d'Arboras,  
Terrasses du Larzac



#### Ingrédients pour 6

100g de beurre fin demi-sel

25g de truffes noires

6 tranches de pain de campagne



**Préparation** : 5 minutes

**Réfrigération** : 24 heures

**Difficulté** : 

**Faites** légèrement ramollir le beurre dans un récipient que vous pourrez refermer.

**Râpez** la truffe avec une râpe à gruyère cylindrique et ajoutez-la au beurre ramolli.

**Malaxez** environ 2 à 3 min, afin d'obtenir un mélange le plus homogène possible.

**Tenez** le récipient fermé au réfrigérateur, 1 jour (minimum), afin que les râpures de truffe puissent bien parfumer le beurre.

**Passez** les tranches de pain de campagne au grille-pain.

**Tartinez-les** de ce beurre de truffe après refroidissement.

**Sevez!**



## Agneau de 7 heures

À marier avec...

L'Extrême 2020, Domaine du Causse d'Arboras,  
Terrasses du Larzac



**Préparation** : 15 minutes

**Cuisson** : 7 heures

**Difficulté** : 

### Ingrédients pour 6 personnes

1 gigot d'agneau de 1,5kg

200g de petits oignons

150g de tomates pelées, épépinées

150g de couennes

120g de carottes

30cl de vin blanc

15cl de bouillon de bœuf

10cl d'huile d'olive

10cl de cognac

**Suppléments** : Poivre • Sel

**Faites chauffer** de l'huile dans une grande sauteuse.

**Salez** et poivrez le gigot et faites-le revenir dans la sauteuse.

**Prenez** une cocotte et tapissez-la de couenne en prenant soin de mettre le gras vers l'extérieur.

**Placez-y** votre gigot et ajoutez les carottes, les oignons, les tomates et toutes les épices, les herbes, le cognac, le vin blanc et le bouillon. Salez et poivrez.

**Enfournez** alors pour 7 heures à 170°C.

**Servez** dans la cocotte.

Ce plat se servira à la cuillère, tellement sa chaire sera fondante.



# « Les dîners de Philippe »



## Cannoli sicilien

À marier avec...

L'Extrême 2020, Domaine du Causse d'Arboras,  
Terrasses du Larzac



**Préparation** : 20 minutes

**Cuisson** : 40 minutes

**Difficulté** : 

**Ingrédients pour 4 personnes**

250g de ricotta galbani

100g de sucre

80g de farine

50g de chocolat fondu

15g de saindoux

10g de sucre

10ml de vinaigre blanc

10ml de marsala

1l d'huile d'arachide pour friture

24 cerises confites

1 œuf

1 blanc d'œuf

1 cuil. à café de sel

1 cuil. à café de café en poudre

**Supplément** : Sucre glace

**Tamisez** la ricotta et mettez-la dans un bol. Réfrigérez.

**Versez** la farine dans un bol et ajoutez la cannelle, le café, le cacao et le sucre glace.

**Fouettez** énergiquement le mélange et ajoutez le vinaigre, le sucre et le marsala. Pétrissez.

**Recouvrez** le tout d'un linge puis laissez reposer au frais pendant 1 heure.

**Ajoutez** le chocolat fondu à la préparation puis mélangez.

**Abaissez** la pâte et découpez-y une douzaine de disques à l'aide d'un emporte-pièce.

**Enroulez** les disques sur des cylindres à cannoli en métal puis badigeonnez les extrémités de blanc d'œuf.

**Préchauffez** le bain de friture à 180°C et faites frire les cannolis.

**Garnissez-les** généreusement de crème de ricotta. Décorez les extrémités avec les cerises confites.

**Saupoudrez** le tout de sucre glace et régalez-vous !