

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin Château Patache d'Aux
2018, Médoc Cru Bourgeois



Friand aux champignons

Les arômes boisés et de fruits cuits de cette somptueuse cuvée rouge liés aux saveurs de sous-bois des champignons vous projeteront dans une balade champêtre improvisée le temps de ce repas.

Pressé de bœuf aux carottes

Les vins du Médoc sont connus pour être puissants, avec des arômes de bois et fruits rouges et noirs ; au nez comme en bouche. Une association avec un pressé de bœuf carotte mettra en valeur les saveurs viandées et la légère sucrosité de ce plat.

Gouda au cumin

Rien de mieux que cette cuvée du Château Patache d'Aux pour apprécier la subtilité des épices d'un gouda au cumin. Le cumin sera renforcé par le ressenti naturel d'épices douces de ce vin, dus à sa vinification en barrique !

Quarte-quart aux pépites de chocolat

Laissez-vous tenter par ce gourmand dessert de notre enfance, entre notes beurrées et chocolatées, ce dessert s'accordera parfaitement à ce vin gourmand relevé de notes de fruits cuits

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Château Fongrenier 2020, Bergerac



Salade landaise

Un nez de fruits rouges croquants, en bouche sa souplesse naturelle soulignée d'une belle fraîcheur en finale saura vous séduire. Avec ce vin, optez pour une salade landaise, sa viande légèrement fumée et sa légèreté, un accord parfait.

Confit de canard

Le confit de canard est une viande assez fine qui demande à être accordé avec un vin qui soit suffisamment équilibré pour soutenir sans prendre le pas sur ce plat. Cette cuvée sera idéale, franche et équilibrée, régaliez-vous !

Etorki

Avec cette cuvée, un fromage à pâte dure et extrêmement parfumé tel que l'Etorki sera idéal. Ce vin sera suffisamment puissant pour équilibrer les saveurs, tout en étant concentré sur le fruit pour ne pas trancher avec le crémeux de ce dernier et alléger la dégustation.

Moelleux au chocolat

C'est bien connu, le vin rouge et chocolat ca match ! Nous vous conseillons un moelleux subtil en saveur de cacao, un dessert réconfortant parfaitement accordé à la palette aromatique de ce vin rouge : entre puissance et légèreté.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin
Château Patache d'Aux 2018, Médoc Cru Bourgeois

ENTRÉE:

Friand aux champignons



*Ingrédients
pour 4
personnes*

350g de champignon de Paris
300g de pâte feuilletée
30g de beurre
100g de crème fraîche
2 jaunes d'œuf
1 œuf entier

Suppléments : Sel • Poivre
• Citron

PLAT:

Pressé de bœuf aux carottes



*Ingrédients
pour 4
personnes*

2kg de viande de bœuf
400g de carottes
3 gros oignons
1 poireau
1/2 branche de céleri
1/4 de bouquet de persil plat
1 bouquet garni

3 feuilles de gélatine
Suppléments : Sel • Poivre

FROMAGE:

Gouda au cumin



Originnaire du Pays-Bas, le Gouda est un fromage doux au lait de vache. Le lait caillé est moulé puis parfumé puis baigné dans une saumure. Affiné ensuite pendant 15 jours à 8 mois selon leur volume, le Gouda est alors tendre et moelleux.

DESSERT:

Quarte-quart au pépites de chocolat



*Ingrédients
pour 4
personnes*

150g de pépites de chocolat
150g de farine
150g de beurre pomme
150g de sucre
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel ou sel fin
3 œufs

Supplément : Sucre glace



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin
Château Fongrenier 2020, Bergerac

ENTRÉE: Salade landaise



**Ingrédients
pour 4
personnes**

- 10 gésiers confits
 - 8 tranches de foie gras de canard entier
 - 4 tranches de pain de campagne
 - 1 magret de canard fumé
 - 1 poignée de pignons de pin
 - 1 laitue
 - 1 bouquet de cerfeuil
 - 1 petite poignée de baies roses
 - 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
 - 4 cuil. à soupe d'huile de noix
- Suppléments : Sel fin • Poivre noir en grains**

PLAT: Confit de canard



**Ingrédients
pour 4
personnes**

- 6 cuisses de canard
 - 500g de gros sel
 - 800g de graisse de canard
 - 50cl de vin rouge
 - 2 feuilles de laurier
 - 2 gousses d'ail
 - 4 cuil. à soupe de vinaigre de vin
 - 1 cuil. à café de thym
- Suppléments : Sel fin • Poivre noir en grains**

FROMAGE: Etorcki



En basque Etorcki signifie origine. Contrairement aux autres fromages de montagne, celui-ci est fin, subtil et élégant. C'est un fromage au pur lait de brebis aux arômes pointus avec une délicieuse fraîcheur.

DESSERT: Moelleux au chocolat



**Ingrédients
pour 4
personnes**

- 250g de chocolat
- 75g de beurre
- 75g de farine
- 125g de sucre
- 5 œufs



Friand aux champignons

À marier avec...

Château Patache d'Aux 2018, Médoc Cru Bourgeois



Ingrédients pour 4 personnes

350g de champignon de Paris

300g de pâte feuilletée

30g de beurre

100g de crème fraîche

2 jaunes d'œuf

1 œuf entier

Suppléments : Sel • Poivre • Citron



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

Difficulté : 

Lavez les champignons puis séchez et émincez-les.

Mettez le beurre dans une poêle chaude, pressez-y le citron puis ajoutez les champignons. Salez, poivrez et mélangez bien. Laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que le jus de cuisson soit totalement évaporé. Retirez la poêle du feu.

Fouettez la crème en y incorporant les jaunes d'œuf puis versez le mélange sur les champignons, toujours hors du feu. Laissez refroidir le mélange.

Pendant ce temps préchauffez votre four à 160°C.

Aplatissez la pâte feuilletée pour qu'elle soit bien fine, à environ 3 millimètres d'épaisseur.

Détaillez-la en 10 carrés de 10 centimètres de côté. Garnissez les 5 premiers avec les champignons à la crème. Laissez un petit centimètre libre sur les 4 côtés des carrés de pâte pour pouvoir les refermer.

Mouillez le centimètre libre avec de l'eau, et recouvrez avec les carrés restant en pinçant bien les bords. Badigeonnez les friands de jaune d'œuf et disposez-les sur une plaque allant au four.

Enfournez pendant 30 minutes et dégustez !



Pressé de bœuf aux carottes

À marier avec...

Château Patache d'Aux 2018, Médoc Cru Bourgeois



Ingrédients pour 4 personnes

1kg de viande de bœuf

250g de carottes

3 gros oignons

1 poireau

1/2 branche de céleri

1/4 de bouquet de persil plat

1 bouquet garni

2 feuilles de gélatine

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 2 heures et 30 minutes

Difficulté : 

Lavez les carottes. Pelez et découpez les oignons et le poireau en morceaux grossiers.

Déposez le tout dans une grande cocotte. Ajoutez la viande et le bouquet garni. Salez et versez de l'eau à hauteur. Laissez cuire à feu doux pendant 2 heures.

Égouttez la viande et émiettez-la dans un grand saladier. Retirez également les carottes et découpez-les en rondelles.

Faites réduire le bouillon à feu doux. Lorsqu'il s'épaissit, ajoutez la gélatine préalablement ramollie. Ciselez le persil et mettez-le dans la cocotte. Mélangez puis versez le tout sur la viande. Mélangez.

Filmez l'intérieur de la terrine et étalez une couche de viande, puis des rondelles de carottes. Renouvelez jusqu'à épuisement des éléments. Refermez le film et réservez pendant 24 heures au frais.

Servez avec une salade verte et des tranches de pain aux noix !



Quarte-quart aux pépites de chocolat

À marier avec...

Château Patache d'Aux 2018, Médoc Cru Bourgeois



Ingrédients pour 4 à 6 personnes

150g de pépites de chocolat

150g de farine

150g de beurre pommade

150g de sucre

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel ou sel fin

3 œufs



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

Difficulté : 

Mettez le beurre pommade dans un saladier, ajoutez le sucre et les œufs puis fouettez. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez la farine, le sel et la levure. Mélangez.

Préchauffez votre four à 160°C.

Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées à la pâte.

Beurrez votre moule et farinez-le légèrement.

Coulez la préparation dans le moule.

Enfournez pendant 40 minutes.



Salade landaise

À marier avec...

Château Fongrenier 2020, Bergerac



Ingrédients pour 6 personnes

- 10 gésiers confits
- 8 tranches de foie gras de canard entier
- 4 tranches de pain de campagne
- 1 magret de canard fumé
- 1 poignée de pignons de pin
- 1 laitue
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 petite poignée de baies roses
- 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 4 cuil. à soupe d'huile de noix

Suppléments : Sel fin • Poivre noir en grains



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 minutes

Difficulté : 

Lavez la laitue à grande eau, épluchez et essorez-la puis réservez !

Découpez le magret de canard en tranches.

Dans un petit bol mélangez le vinaigre balsamique et l'huile de noix. Mélangez bien puis salez et poivrez. Laissez reposer.

Faites chauffer de l'huile dans une poêle.

Découpez les gésiers en rondelles et faites-les dorer dans la poêle. Assaisonnez de sel et de poivre selon vos goûts et réservez.

Faites griller le pain de campagne.

Dressez votre plat sur de grandes assiettes en réalisant tout d'abord un lit de laitue.

Déposez sur chaque assiette une tranche de pain de campagne et 2 tranches de foies gras.

Parsemez de tranches de magret de canard, de gésiers et de pignons de pin.

Décorez les assiettes en les parsemant de quelques baies roses et de feuilles de cerfeuil.

Arrosez votre salade avec la sauce vinaigrette et servez !



« Les dîners de Philippe »



Confit de canard

À marier avec...

Château Fongrenier 2020, Bergerac



Ingrédients pour 6 personnes

6 cuisses de canard

500g de gros sel

800g de graisse de canard

50cl de vin rouge

2 feuilles de laurier

2 gousses d'ail

4 cuil. à soupe de vinaigre de vin

1 cuil. à café de thym



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : 

Versez le gros sel dans un grand saladier avec le thym, le laurier et les feuilles de laurier émiettées. Mélangez bien.

Frottez les cuisses de canard avec ce mélange. Puis versez une couche de sel aromatisé au fond d'une terrine et posez les cuisses de canard dessus. Recouvrez-les d'une couche de sel et mettez au frais pendant 24 heures.

Mettez la graisse de canard dans une cocotte et faites-la fondre à feu doux.

Otez l'excédent de sel sur les cuisses de canard et plongez-les avec les gousses d'ail dans la graisse de canard chaude.

Faites cuire jusqu'à ce que la viande soit fondante.

Retirez la viande et la graisse de canard et déglacez avec le vinaigre de vin. Remettez la viande à cuire dans cette sauce pendant 5 minutes.

Servez !



Moelleux au chocolat

À marier avec...

Château Fongrenier 2020, Bergerac



Ingrédients pour 6 personnes :

250g de chocolat

75g de beurre

75g de farine

125g de sucre

5 œufs



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : 

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Ajoutez les jaunes d'œufs, le sucre et la farine.

Montez les blancs en neige et incorporez-les à votre préparation.

Mélangez le tout sans cassez la neige. Beurrez 6 moules individuels et versez la préparation.

Enfourez pendant 10 minutes à 200°C.

Laissez tiédir un tout petit peu avant de servir.