

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



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin  
Château Baret 2020, Château Baret, Pessac-Leognan



### Tourte aux champignons

Quoi de mieux qu'une tourte aux champignons pour révéler les tanins de ce vin.

### Souris d'agneau rôties

Les arômes de clou de girofle sauront sublimer le caractère de cette viande.

### Bleu des Pyrénées

La puissance de ce fromage viendra agrémenter la texture douce de ce vin.

### Moelleux au chocolat

Le chocolat du dessert sera parfait avec les arômes torréfiés du vin.

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



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin  
Domaine de Ségaillé 2019, Domaine de Ségaillé, Brulhois



### Pâté de cèpes

La texture douce du vin s'alliera avec la richesse du cèpe.

### Chili con carne

La fraîcheur et la puissance de ce vin sauront révéler la sucrosité de ce plat mexicain.

### Cantal

Le caractère de ce fromage à pâte dure conviendra parfaitement avec les arômes de mûres de ce vin.

### Cannelé

La gourmandise de cette pâtisserie bordelaise s'alliera en douceur avec les arômes de fruits noirs.



## Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin  
Château Baret 2020, Château Baret, Pessac-Leognan

### ENTRÉE:

#### Tourte aux champignons



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

4 pâtes feuilletées  
500 de champignons de Paris, frais  
100g d'emmental râpé  
50Cl de crème fraîche  
2 jaunes d'oeuf  
*Suppléments: Sel • Poivre  
• Ails • huile*

### PLAT:

#### Souris d'agneau rôties



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

6 cuisses d'agneau  
12 gousses d'ail  
10Cl d'huile d'olive  
1 cuil. à café de thym  
1 cuil. à café d'herbe de Provence  
*Suppléments: Sel • Poivre*

### FROMAGE:

#### Bleu des Pyrénées



Le Bleu des Pyrénées est un fromage crémeux et légèrement sucré. Vous reconnaîtrez un Bleu des Pyrénées bien affiné à ses nervures bleues homogènes qui se dessineront sur une pâte ivoire. Vous retrouverez aussi les fragrances typiques de la flore des Pyrénées dans ses arômes si spécifiques.

### DESSERT:

#### Moelleux au chocolat



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

200g de chocolat noir  
150g de beurre  
125g de sucre  
4 oeufs  
2 cuil. à soupe de farine



## Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement de la cuvée

Domaine de Ségaillé 2019, Domaine de Ségaillé, Brulhois

### ENTRÉE:

#### Pâté de cèpes



*ingrédients  
pour 6  
personnes*

- 1kg d'épaule de porc
- 500g de poitrine de porc
- 250g de foie de volaille
- 15g de sel
- 6g de poivre
- 3 œufs
- 3 cèpes
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 1 verre de lait
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 cuil. à soupe de thym
- 2 cuil. à soupe de farine

### 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:

#### Cantal



Le Cantal peut être jeune, vieux ou entre-deux, selon sa durée d'affinage. Elle varie entre 1 et 8 mois. Sa croûte varie du blanc grisé au brun et s'épaissit à mesure que son âge avance. Les arômes de beurre et de noisette se conjugent et s'affirment avec le temps.

### DESSERT:

#### Cannelé



*ingrédients  
pour 6  
personnes*

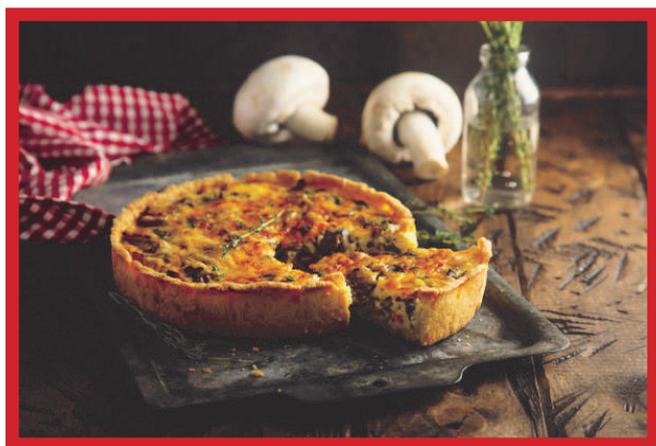
- 170g de sucre semoule
- 70g de farine
- 60g de beurre
- 35cl de lait
- 2 jaunes d'œuf
- 1 œuf entier
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel



## Tourte aux champignons

À marier avec...

Château Baret 2020, Château Baret, Pessac-Leognan



**Ingrédients pour 6 personnes**

4 pâtes feuilletées

500g de champignon de Paris, frais

200g d'emmental râpé

50Cl de crème fraîche

2 jaunes d'oeuf

**Suppléments :** Sel • Poivre • Huile



**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 40 minutes

**Difficulté :** 

**Lavez, pelez et émincez les champignons.**

**Faites-les** revenir dans une poêle avec un filet d'huile pendant 10 minutes.

**Hors du feu,** incorporez le fromage, la crème avec un peu de sel et de poivre. Mélangez bien.

**Dans une moule ou sur une plaque,** étalez 2 pâtes feuilletées et versez-y la préparation.

**Recouvrez** le tout les deux autres pâtes feuilletées et fermez en roulant sur les bords.

**Badigeonnez** le tout de jaunes d'oeufs battus à l'aide d'un pinceau.

**Préchauffez** votre four à 180°C pendant 10 minutes puis enfournez la tourte.

**Laissez** cuire environ 30 minutes et servez-la chaude.



## « Les dîners de Philippe »



### Souris d'agneau

À marier avec...

Château Baret 2020, Château Baret, Pessac-Leognan



**Ingrédients pour 6 personnes**

6 souris d'agneau

12 gousses d'ail

10Cl d'huile d'olive

1 cuil. à café de thym

1 cuil. à café d'herbe de Provence

*Suppléments : Sel • Poivre*



**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 1 heure**

**Difficulté :**

**Entaillez** profondément les souris.

**Coupez** les gousses d'ail préalablement épluchées et piquez-les dans les souris.

**Assaisonnez-les** généreusement avec les herbes, le thym, le sel et le poivre.

**Badigeonnez-les** ensuite d'huile d'olive.

**Placez-les** enfin dans un plat allant au four et enfournez à 200°C pendant une heure, en prenant soin de les retourner au bout de 30 minutes.



## Moelleux au chocolat

À marier avec...

Château Baret 2020, Château Baret, Pessac-Leognan



**Ingrédients pour 6 personnes**

**200g** de chocolat noir

**150g** de beurre

**125g** de sucre

**4** oeufs

**2** cuil. à soupe de farine



**Préparation** : 20 minutes



**Cuisson** : 30 minutes

**Difficulté** : 

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

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

**Pendant ce temps**, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un grand bol jusqu'à obtenir un mélange homogène.

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

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

**Mélangez** le tout pendant 10 à 15 minutes. Versez dans un plat rond, puis enfournez pendant 30 minutes.

**Laissez** tiédir un tout petit peu avant de servir.



## Pâté de campagne

À marier avec...

Domaine de Ségaillé 2019, Domaine de Ségaillé, Brulhois



**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 2 heures 30 minutes

**Difficulté :** 

### Ingrédients pour 6 personnes

1kg d'épaule de porc

500g de poitrine de porc

250g de foie de volaille

15g de sel

6g de poivre

3 œufs

3 cèpes

2 échalotes

1 oignon

1 verre de lait

1 verre de vin blanc sec

1 cuil. à soupe de thym

2 cuil. à soupe de farine

**Hachez** les viandes au hachoir puis salez-les. mettez le tout au frais pendant 6 heures.

**Hachez** les échalotes, les cèpes et l'oignon au couteau et mettez-les dans un bol. Cassez les œufs dans le bol et fouettez. Ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez bien.

**Arrosez** la viande avec le mélange du bol.

**Malaxez** avec les deux mains pour que la viande s'imprègne bien de toutes les saveurs.

**Versez** le tout dans une terrine, recouvrez d'un linge mouillé et enfournez à 180°C dans un bain-marie pendant 2 heures 30 minutes.

**Laissez** refroidir et dégustez sur du bon pain ailé.



## Chili con carne

À marier avec...

Domaine de Ségaillé 2019, Domaine de Ségaillé, Brulhois



**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 dorée, 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!**



# « Les dîners de Philippe »



## Cannelé

À marier avec...

Domaine de Ségaillé 2019, Domaine de Ségaillé, Brulhois



**Ingrédients pour 6 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

**Repos :** 12 heures

**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 !