

« 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 !