

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
100% Tannat 2020,
Clos Basté, Madiran



Bruschetta au jambon cru

Les tanins et le sel du jambon vont vous faire saliver !

Chili con carne

Pour un plat aux arômes relevés, il faut un vin rouge épicé, puissant et chaleureux.

Ossau-Iraty

Les tanins du vin vont se fondre parfaitement avec les arômes puissants et fruités de ce fromage à pâte dure.

Forêt noire

La puissance et les arômes de ce vin viendront équilibrer l'amertume du chocolat de ce dessert.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin

100% Tannat 2020, Clos Basté, Madiran

ENTRÉE:

Bruschetta au jambon cru



6 tranches de pain de campagne
6 tranches de jambon
6 tomates

Ingrédients pour 6 personnes

1.5 boule de mozzarella
Suppléments : Sel • Poivre • Huile d'olive • Herbes de Provence • Ail

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:

Ossau-Iraty



L'Ossau-Iraty AOP est un fromage à pâte pressée non cuite, fabriquée dans le Pays Basque et le Béarn. Son nom fait référence à la forêt d'Iraty

au Pays Basque et à la vallée d'Ossau dans le Béarn.

DESSERT:

Forêt noire



Ingrédients pour 6 personnes

250g de cerises au sirop léger
90g de sucre en poudre
50g de chocolat noir en tablette
25g de farine tamisée
15g de cacao amer en poudre dégraissé
40cl de crème fleurette
5g de beurre
5g pincée de sel
3 œufs
1 sachet de sucre vanillé
1 cuil. à soupe de Kirsch naturel



« Les dîners de Philippe »



Bruschetta au jambon cru

À marier avec...

100% Tannat 2020, Clos Basté, Madiran



Ingrédients pour 6 personnes

6 tranches de pain de campagne

6 tranches de jambon

6 tomates

1.5 boule de mozzarella

2 cuil.à.s d'huile d'olive

2 cuil.à.s de coriandre en grain

Suppléments : Sel • Poivre • huile d'olive • Herbes de Provence • Ail



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : 

Préchauffez le four à 200°C.

Faites peler les tomates dans l'eau bouillante. Épluchez-les puis découpez en dés.

Dans une casserole, portez les tomates, les herbes de Provence et une cuillère à soupe d'huile d'olive à l'ébullition.

Frottez les tranches de pain de campagne avec une gousse d'ail puis les tartinez du mélange.

Coupez la mozzarella en tranches. Disposer les tranches de mozzarella sur les tartines de pain.

Enfournez-les pendant 8 minutes puis ajoutez les tranches de jambon et poursuivez la cuisson durant 2 minutes.



Chili con carne

À marier avec...

100% Tannat 2020, Clos Basté, Madiran



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 doré, 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!



Forêt noire

À marier avec...

100% Tannat 2020, Clos Basté, Madiran



Ingrédients pour 6 personnes

250g de cerises au sirop léger

90g de sucre en poudre

50g de chocolat noir en tablette

25g de farine tamisée

15g de cacao amer en poudre dégraissé

40cl de crème fleurette

5g de beurre

5g pincée de sel

3 œufs

1 sachet de sucre vanillé

1 cuil. à soupe de Kirsch naturel



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

Difficulté : 

Allez c'est parti !

Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6). Beurrez 2 moules à génoise de même dimension et foncez-les avec un rond de papier sulfurisé.

Mélangez soigneusement la farine et le cacao en les tamisant ensemble. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme un ruban. Incorporez ensuite rapidement à cet appareil le mélange farine-cacao sans trop insister.

Ajoutez une petite pincée de sel aux blancs d'œufs et battez-les en neige ferme. Incorporez-les avec délicatesse à la préparation, puis répartissez également la mousse entre les deux moules.



« Les dîners de Philippe »



Faites cuire au four pendant 40 minutes, ou jusqu'à ce que les bords se détachent du moule.

Égouttez les cerises, faites réduire le jus en le portant à ébullition pendant 10 minutes puis parfumez-le avec le Kirsch. Prenez ensuite un papier absorbant pour bien éponger les cerises.

Démoulez les gâteaux sur une grille et laissez-les refroidir. Enlevez la croûte superficielle avec un grand couteau, sur 2 à 3 millimètres d'épaisseur. Posez le premier gâteau sur le plat de service et imbibe-le avec la moitié du sirop de cerise.

Poursuivons avec la préparation de la crème chantilly.

Sortez la crème fleurette du réfrigérateur. Montez-la en crème chantilly après y avoir ajouté le sucre vanillé.

Étalez une couche de crème chantilly sur le gâteau imbibé et garnissez-le avec la moitié des cerises en les faisant bien pénétrer dans la crème. Posez le second gâteau dessus et arrosez-le d'une partie du sirop restant.

Hum... la fin de la préparation est proche, place à la décoration !

Dessinez un beau cordon de crème chantilly au sommet du gâteau avec une poche à douille et rangez délicatement le reste des cerises au centre, en les serrant bien.

Arrosez uniformément les cerises avec le reste de sirop pour qu'elles soient bien brillantes avant de servir.