

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Indigène 2022,
Château de Javernand, Chiroubles



Mortadelle

Cette charcuterie, icône de l'Italie mêlée aux arômes de banane de ce vin : un jeu de contraste.

Raclette au Morbier

Ce vin tout en fraîcheur apportera sa légèreté à une raclette au morbier.

Reblochon

Un fromage de Savoie au lait cru se mariera parfaitement avec les arômes épicés de ce vin.

Mûres et bavarois

Ce vin aux arômes de fruits rouges conviendra parfaitement avec un dessert à base de mûres et de crème.

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Oracle 2021,
Château de Manissy, Côtes du Rhône



Risotto d'épeautre aux champignons

Les épices du vin pour relever
les champignons de ce plat.

Côtelettes d'agneau et courgettes grillées

Il faut un minimum de puissance pour
répondre à l'agneau !

Bleu des Causses

La franchise des arômes de fruits noirs
du vin répondra parfaitement au
caractère du Bleu des Causses.

Moelleux à la châtaigne

Les arômes de ce vin viendront sublimer la
gourmandise de ce dessert.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin

Indigène 2022, Château de Javernand, Chiroubles

ENTRÉE:

Champignons à la grecque



Spécialité italienne, notamment de la Lombardie, la mortadelle est une charcuterie traditionnellement fabriquée avec de la viande

de porc. Elle fait son apparition dès le XVIème siècle. Elle a un parfum délicat, agréable et sa chair est d'un joli rose tendre parfois parsemée de pistaches.

PLAT:

Raclette au Morbier



Ingrédients pour 6 personnes

1,5kg de morbier
12 pommes de terre
12 tranches de charcuterie
Suppléments : Sel • Poivre • Cornichon • Olive

FROMAGE:

Reblochon



Le fruit d'une judicieuse astuce pour minimiser l'impôt ! Au XVIème siècle, après la traite officielle, qui servait de base pour calculer l'impôt à payer, les paysans savoyards effectuaient une seconde traite. Saviez-vous que le mot Reblochon vient d'ailleurs du patois savoyard « reblocher » qui signifie « traite une deuxième fois » ?

DESSERT:

Mûres et bavaoïs



Ingrédients pour 6 personnes

150g de farine
150g de sucre
150g de mûre
2 cuil. à café de levure chimique
2 cuil. à soupe de kirsch
2 œufs entiers
1/2 verre de lait
1/2 verre d'huile
1/2 pot de gelée de groseilles



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

Oracle 2021, Château de Manissy, Côtes du Rhône

ENTRÉE:

Risotto d'épeautre au champignons



*Ingrédients
pour 6
personnes*

450g de petit épeautre précuit
225g de champignons
2.5l œufs
15cl de vin blanc
3 gousses d'ail
2 oignons

Suppléments: *Parmesan fraîchement râpé • Beurre • Huile d'olive • Crème fraîche • Persil • Sel • Poivre*

PLAT:

Cotelettes d'agneau et courgettes grillées



*Ingrédients
pour 6
personnes*

12 côtelettes d'agneau
23 courgettes
6 tomates
2 gousses d'ail
2 tiges de basilic

Suppléments : *Huile d'olive • Fleur de sel • Poivre du moulin*

FROMAGE:

Bleu des Causses



À ses origines, vers la fin du IX^{ème} siècle, le Gorgonzola était fabriqué dans le village du même nom. Il était appelé «stracchino di Gorgonzola», ensuite simplifié en Gorgonzola. Son aspect singulier lui vient de l'introduction de souches de moisissures de penicillium glaucum. La pâte est généralement fine et douce et prend une saveur typée en vieillissant.

DESSERT:

Moelleux à la châtaigne



*Ingrédients
pour 6
personnes*

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



« Les dîners de Philippe »



Raclette au Morbier

À marier avec...

Indigène 2022, Château de Javernand, Chiroubles



Ingrédients pour 6 personnes

1,5kg de morbier

12 pommes de terre

12 tranches de charcuterie

Suppléments : Sel • Poivre • Cornichon • Olive



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Difficulté : 

Lavez les pommes de terre.

Dans une casserole, faites-les cuire avec de l'eau bouillante.

Égouttez-les puis disposez-les sur un plat chaud.

Préchauffez l'appareil à raclette.

Faites fondre le fromage.

Rajoutez la charcuterie et les condiments.



Bavarois à la fraise des bois

À marier avec...

Indigène 2022, Château de Javernand, Chiroubles



Ingrédients pour 6 personnes

150g de farine

150g de sucre

150g de mûre

2 cuil. à café de levure chimique

2 cuil. à soupe de kirsch

2 œufs entiers

1/2 verre de lait

1/2 verre d'huile

1/2 pot de gelée de groseilles



Préparation: 15 minutes

Cuisson: 1 heure

difficulté : 

Mettez la farine, la levure et le sucre dans un saladier. Puis, faites un puits pour mettre les œufs, l'huile et le lait.

Délayez le tout pour obtenir une pâte homogène.

Incorporez les mûres.

Beurrez le moule à gâteaux et versez-y la pâte.

Faites cuire environ une heure à 130°C (Th 4-5).

Sortez le plat du four et arrosez le gâteau de gelée de groseilles liquéfiée au kirsch.

Décorez avec les fruits frais.

C'est prêt !



« Les dîners de Philippe »



Risotto d'épeautre au champignons

À marier avec...

Oracle 2021, Château de Manissy, Côtes du Rhône



Ingrédients pour 6 personnes

450g de petit épeautre précuit

225g de champignons

2.5l de bouillon de poule

15cl de vin blanc

3 gousses d'ail

2 oignons

Suppléments: *Parmesan fraîchement râpé*
• Beurre • Huile d'olive • Crème fraîche • Persil
• Sel • Poivre



Préparation : 5 minutes

Cuisson : 20 minutes

Difficulté : 

Faites revenir l'oignon et les gousses d'ails dans un peu d'huile et de beurre.

Ajoutez le petit épeautre et faites chauffer pendant quelques minutes à feu moyen tout en remuant.

Arrosez de vin blanc et mélangez.

Ajoutez les champignons émincés, puis versez une louche de bouillon, remuez et renouvelez l'opération.

Assaisonnez avec du poivre, du sel et du persil.

Incorporez la crème fraîche.

Servez chaud avec du parmesan râpé.



Côtelettes d'agneau et courgettes grillées

À marier avec...

Oracle 2021, Château de Manissy, Côtes du Rhône



Ingrédients pour 6 personnes

12 côtelettes d'agneau

23 courgettes

6 tomates

2 gousses d'ail

2 tiges de basilic

Suppléments : Huile d'olive • Fleur de sel •
Poivre du moulin



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 35 minutes

Difficulté : 

Faites mariner les côtelettes avec de l'huile d'olive et du poivre pendant 1 heure.

Préchauffez le four en position grill.

Mélangez l'ail et le basilic hachés.

Coupez les tomates en deux dans l'épaisseur et posez les demi-tomates sur la plaque du four recouverte de papier d'aluminium.

Couvrez-les du hachis ail/basilic. Salez et poivrez. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Coupez les courgettes en fines lamelles dans la longueur et posez-les sur la grille du four, assaisonnez les. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive.

Enfournez 15 minutes en retournant les courgettes à mi-cuisson.

Faites chauffer une grande poêle et disposez-y les côtelettes.

Faites cuire les côtelettes 10 minutes de chaque côté à feu vif.



Moelleux au chocolat

À marier avec...

Oracle 2021, Château de Manissy, Côtes du Rhône



Ingrédients pour 6 personnes

200g de chocolat noir

150g de beurre

125g de sucre

4 oeufs

2 cuil. à soupe de farine de châtaigne



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.