

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



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin  
Serra Ferdinandea 2021, Domaine Oddo, Sicilia



### Arancini

Ce vin italien aux arômes de fleurs conviendra parfaitement avec des arancini.

### Busiati con l'agghia pistata

Quoi de mieux que ce plat italien pour agrémenter les arômes de poivre.

### Couscous de poisson

Un couscous de poisson pour varier sublimer les arômes d'iode de ce vin.

### Granita con brioche

Un granité bien frais et une brioche pour relever les arômes de citron de ce vin.



## Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement de la cuvée  
Serra Ferdinanda 2021, Domaine Oddo, Sicilia

### ENTRÉE: Arancini



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

225g de fromage  
210g de riz  
155g de chapelure  
70g de farine  
250ml de vin blanc  
4 tasses de bouillon de poulet  
4 gousses d'ail hachées  
3 oeufs  
2 cuil. à soupe de d'huile  
d'olive

### PLAT: Busiati con l'agghia



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

500g de busiati  
500g de tomate  
60g d'amandes crues pelées  
30g de pecorino râpé  
30 feuilles de basilic  
4 gousses d'ail  
4 cuil. à soupe d'huile d'olive  
*Suppléments : Sel*

### PLAT: Couscous de poisson



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

1kg de filet de cabillaud  
38g de semoule de couscous  
45cl de bouillon de volaille  
3 courgettes  
3 carottes  
3 gousses d'ail  
2 branches de céleri  
2 oignons  
1 brin de coriandre  
1 pincée de ras el hanout  
2 cuil. à soupe de raisins secs

### DESSERT: Granita con brioche



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

250g de farine  
160g de sucre  
60g de beurre  
20g de levure  
7dl d'eau chaude  
1dl de lait tiède  
1 oeuf  
1 gousse de vanille  
1 pincée de sel  
6 cuil. à soupe de café instantané



# « Les dîners de Philippe »



## Arancini

À marier avec...

Serra Ferdinandea 2021, Domaine Oddo, Sicilia



**Préparation** : 45 minutes

**Cuisson** : 52 minute

**Repos** : 2 heures

**Difficulté** : 

### Ingrédients pour 6 personnes

225g de fromage

210g de riz

155g de chapelure

70g de farine

250ml de vin blanc

4 tasses de bouillon de poulet

4 gousses d'ail hachées

3 œufs

1 oignon haché

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

**Dans une poêle**, faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile, puis ajoutez le riz.

**Remuez** pendant 1 minute, puis versez le vin et laissez cuire.

**Versez** une tasse de bouillon chaud et remuez jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé. Suivre le même processus avec les autres tasses.

**Assaisonnez** le tout.

**Faites cuire** jusqu'à ce que le riz soit tendre.

**Faites fondre** le fromage et mélangez le tout.

**Versez** le risotto sur une plaque de cuisson et recouvrez d'une pellicule plastique.

*Quand le risotto est tiède, réfrigérez pendant 2 heures.*

*Dans un bol, versez de la farine. Puis battez les œufs dans un autre bol. Mettez de la chapelure dans une assiette.*

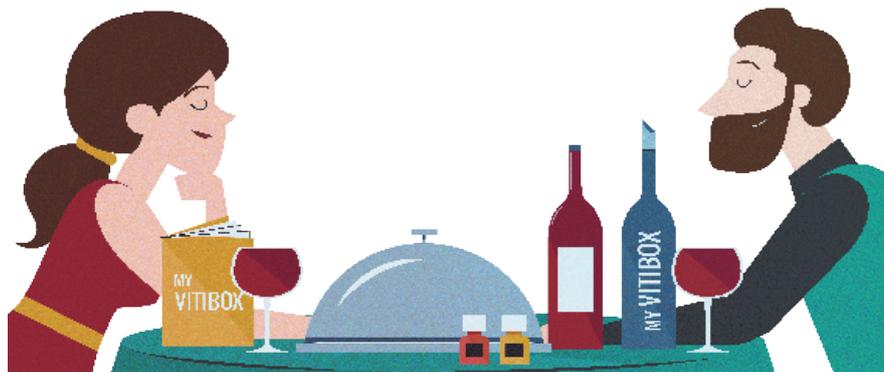
*Chauffez l'huile à 190°C.*

*Formez des boulettes avec le risotto.*

*Faites roulez les boules dans la farine. Trempez-les ensuite dans les œufs battus et enrobez-les de la chapelure.*

*Faites-les frire dans l'huile chauffée jusqu'à ce qu'elles soient dorées.*

*Servez ensuite, quand elles sont tièdes, avec de la salade ou de la sauce.*





## Busiati con l'agghia pistata

À marier avec...

Serra Ferdinandea 2021, Domaine Oddo, Sicilia



Ingrédients pour 6 personnes

500g de busiati

500g de tomate

60g d'amandes crues pelées

30g de pecorino râpé

30 feuilles de basilic

4 gousses d'ail

4 cuil. à soupe d'huile d'olive



**Préparation :** 30 minutes

**Cuisson :** 30 minutes

**Difficulté :** 

**Dans une casserole d'eau chaude,** trempez les tomates pendant 5 minutes.

**Épluchez-les et coupez-les** en petits morceaux. Hachez-les finement afin qu'elles donnent plus de jus.

**Mettez** l'ail et les basilics dans le mortier, puis écrasez avec le pilon jusqu'à obtenir une crème.

**Mélangez** ensuite, avec la tomate dans un bol.

**Écrasez** les amandes dans le mortier jusqu'à obtenir une pulpe et mélangez-les avec la tomate.

**Versez** l'huile d'olive, puis ajoutez le pecorino râpé.

**Assaisonnez et mélangez** le tout.

**Chauffez** de l'eau dans une casserole et rajoutez du sel.

*Faites cuire les busiati.*

*Égouttez-les ensuite, pour les mélanger avec le pesto.*

*Servez et rajoutez du pecorino si besoin.*





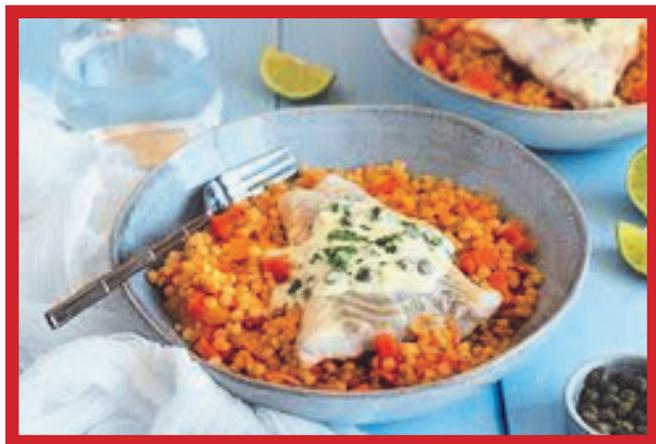
# « Les dîners de Philippe »



## Couscous de poisson

À marier avec...

Serra Ferdinandea 2021, Domaine Oddo, Sicilia



**Préparation :** 25 minutes

**Cuisson :** 40 minutes

**Difficulté :** 

### Ingrédients pour 6 personnes

1kg de filet de cabillaud

38g de semoule de couscous

45cl de bouillon de volaille

3 courgettes

3 carottes

3 gousses d'ail

2 branches de céleri

2 oignons

1 brin de coriandre

1 pincée de ras el hanout

2 cuil. à soupe de raisins secs

**Épluchez** les carottes et les courgettes. Coupez-les en rondelles

**Dans une poêle**, faites chauffer l'huile. Ajoutez l'oignon émincé, les carottes, les courgettes, le poivron et l'ail.

**Assaisonnez et mélangez** le tout. Ajoutez la cannelle et le ras el hanout.

**Versez** ensuite, le bouillon et laissez cuire pendant 20 minutes.

**Ajoutez** les raisins secs et les filets de poisson puis laissez cuire encore pendant 10 minutes.

**Préparez** la semoule en suivant les indications sur l'emballage.

**Servez** dans un plat en disposant les légumes et le poisson au-dessus.

**Parsemez** de la coriandre ciselée et mangez tant que c'est encore chaud.



## Granita con brioche

À marier avec...

Serra Ferdinandea 2021, Domaine Oddo, Sicilia



**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 20 minutes

**Difficulté :** 

### Ingrédients pour 6 personnes

250g de farine

160g de sucre

60g de beurre

20g de levure

7dl d'eau chaude

1dl lait tiède

1dl de crème entière

1 œuf

1 gousse de vanille

1 pincée de sel

6 cuil. à soupe de café instantané

**Mélangez** le café en poudre et le sucre dans l'eau.

**Mettez** le mélange dans le congélateur pendant 4 heures.

**Délayez** la levure dans le lait.

**Dans un saladier**, versez la farine. Ajoutez les autres ingrédients. Mélangez le tout et creusez au milieu.

**Versez** la levure délayée au milieu.

**Pétrir** la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple.

**Laissez-la** reposer pendant une heure en la couvrant, à température ambiante.

**Formez** 6 grosses boules et 6 petites boules. Superposez les grandes et les petites boules.

**Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé**, laissez lever pendant 30 minutes.

**Badigeonnez** de jaune d'œuf avant de les cuire au four à 180°C.

**Pilez** la glace.

**Servez** tiède avec la glace pilée.

