

« 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.

