

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Junto GSM 2021, Bondar, Bondar



Ravioles croustillantes au canard

Le goût épicé de ce vin s'harmonisera en douceur
avec le canard de ce plat.

Palette demi-sel aux lentilles

Le côté salé de ce plat viendra adoucir l'acidité
contenue dans ce vin.

Pélardon

Ce fromage au lait cru de chèvre réhaussera les
arômes de mûre de ce vin.

Cookies aux pépites de framboises

Les arômes de griotte du vin seront parfaites
avec les framboises de ce cookie.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin
Junto GSM 2021, Bondar, Bondar

ENTRÉE:

Ravioles croustillantes au canard



400g de pâte à raviolis
250g d'aiguillettes de canard
40g de beurre
10 brins de cerfeuil
1 jaune d'œuf

*Ingrédients
pour 6
personnes*

Suppléments : Sel • Poivre

PLAT:

Palette demi-sel aux lentilles



*Ingrédients
pour 6
personnes*

1,250kg de viande de bœuf à braiser
2 oignons
2 tomates
1 poivron vert
1 poivron rouge
1/2 citron vert
2 gousses d'ail
2 cuil. à café de paprika doux
1 cuil. à soupe de graines de coriandre et de cumin
1 cuil. à soupe de poudre à colombo
1 cuil. à soupe de thym et de laurier
1 pincée de piment en poudre
*Suppléments : Sel • Huile d'olive
• Poivre*

FROMAGE:

Pélardon



Le Pélardon est produit dans le Languedoc à partir de lait de chèvre. Un affinage minimum de 11 jours est nécessaire pour donner à sa pâte lisse une jolie couleur ivoire. À mesure que l'affinage est long la croûte fine peut être jaune pâle, blanche ou bleue. Selon les producteurs le Pélardon aura un goût floral, végétal ou des notes de noisettes.

DESSERT:

Cookies aux pépites de framboises



*Ingrédients
pour 6
personnes*

300g de farine
100g de beurre
100g de pépites de framboises
80g de sucre cassonade
70g de sucre blanc
1 œuf
2 cuil. à café de sirop de framboise
1/2 cuil. à café de levure chimique
1/2 cuil. à café de sel



« Les dîners de Philippe »



Ravioles croustillantes au canard

À marier avec...

Junto GSM 2021, Bondar, Bondar



Ingrédients pour 6 personnes

400g de pâte à ravioles

250g d'aiguillettes de canard

40g de beurre

10 brins de cerfeuil

1 jaune d'œuf

Suppléments : Sel • Poivre



préparation: 25 minutes

cuisson: 40 minutes

difficulté : 

Découpez les aiguillettes de canard en petits morceaux et faites-les revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Formez 8 disques de 12 centimètres de diamètre dans la pâte. Placez le canard et des morceaux de cèpes sautés au beurre sur 4 disques.

Battez le jaune d'œuf dans un petit bol et enduisez-en les rebords des disques.

Recouvrez-les ensuite des disques restants et scellez bien en appuyant sur les bords.

Plongez-les ensuite dans le bouillon et cuisez pendant 3 minutes.

Repêchez vos ravioles et disposez-les dans des assiettes creuses.

Faites chauffer l'huile dans une poêle.

Faites frire les ravioles.

Servez-les ensuite avec des crudités.



« Les dîners de Philippe »



Sole grillée aux agrumes

À marier avec...

Junto GSM 2021, Bondar, Bondar



Ingrédients pour 6 personnes

1,5kg de palette de porc

1kg de lentilles

5 brins de persil plat

3 carottes

2 oignons

2 gousses d'ail

2 clous de girofle

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1 heure 30 minutes

Difficulté : 

Faites blanchir les lentilles dans l'eau froide. Rincez-les, puis égouttez-les dans une passoire.

Dessalez la viande dans l'eau froide en respectant les indications du charcutier.

Mettez-la dans une marmite et faites mijoter à feux doux.

Lavez et coupez les légumes en rondelles. Rajoutez-les dans la marmite.

Rajoutez par la suite les clous de girofle et les lentilles.

Servez les légumes et les lentilles dans un plat mi creux.

Tranchez la palette et présentez-la dans le plat.

Parsemez de brins de persil.



« Les dîners de Philippe »



Cookies au chocolat et à la violette

À marier avec...

Junto GSM 2021, Bondar, Bonda



Ingrédients pour 6 personnes :

300g de farine

100g de beurre

100g de pépites de framboise

80g de sucre cassonade

70g de sucre blanc

1 œuf

2 cuil. à café de sirop de framboise

1/2 cuil. à café de levure chimique

1/2 cuil. à café de sel



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : 

Commencez par préchauffer votre four à 160°C.

Versez le sucre, la cassonade, le beurre, l'œuf et le sirop dans un bol et pétrissez pendant 2 minutes.

Ajoutez progressivement la farine, la levure et le sel tout en continuant de pétrir.

Incorporez également les pépites de framboises. Mélangez encore pendant 30 secondes.

Couvrez votre plaque de cuisson avec du papier sulfurisé, puis déposez une grande cuillère à soupe de pâte tous les 10 centimètres.

Décorez vos cookies avec des framboises, puis enfournez pendant 10 à 12 minutes.

Laissez-les reposer quelques minutes sur une grille à température ambiante et croquez :)