

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Secret de Lunes 2022,
Mas de Lunès, IGP Pays d'Oc



Rillettes de maquereau

Rien de mieux que des rillettes pour souligner la douceur des arômes de fleurs blanches.

Tagliatelles au saumon

Un vin frais est idéal pour rappeler la chair délicate du saumon.

Bûche de chèvre

Sa texture fine ira parfaitement avec une texture douce.

Tarte à l'abricot

Cette tarte est parfaite pour faire écho aux notes d'abricot de ce vin.

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Rouge Caractère 2022, Domaine Biet, Touraine



Pâté de campagne

Ce vin aux arômes de fruits rouges saura
donner de l'élégance à ce traditionnel pâté
de campagne.

Rouelle de porc et sauce au vin

Quoi de mieux qu'une rouelle de porc et
sa sauce au vin pour sublimer la
puissance de ce vin ?

Neufchâtel

La franchise des arômes de fruits noirs
répondra parfaitement à l'onctuosité de
ce fromage.

Poêlée de fraises au vinaigre balsamique

La douceur des fraises avec l'acidité
du vinaigre balsamique réhaussera les
arômes de fruits de ce vin.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement de la cuvée
Secret de Lunes 2022, Mas de Lunès, IGP POC

ENTRÉE:

Rillettes de maquereau



*Ingrédients
pour 6
personnes*

400g de filet de maquereau
100g de crème fraîche
1l de bouillon
1 cuil. à soupe de câpres
1 cuil. à soupe de moutarde
2 verres de vin
3 cornichons

*Suppléments : Sel • Poivre
• Tabasco*

PLAT:

Tagliatelles au saumon



*Ingrédients
pour 6
personnes*

500g de tagliatelles fraîches
400g filet de saumon frais coupé
en dés
100g de parmesan râpé
35cl de crème fraîche

1 noix de beurre

Suppléments : Sel • Poivre • Muscade

FROMAGE:

Bûche de chèvre



Trouvant ses origines en Poitou-Charente, la bûche de chèvre est aujourd'hui fabriquée partout en France. Sa pâte ivoire est fine et fondante. Son goût est franc et délicieusement frais car affiné pendant 7 jours environ. Inconditionnel des plateaux à fromage, mais se retrouve aussi dans les plats.

DESSERT:

Tarte à l'abricot



*Ingrédients
pour 6
personnes*

1 pâte feuilletée
2 œufs
20 abricots environ
70g de beurre mou

70g de sucre

70g de poudre d'amande

30g de pâte de pistache

Suppléments : Sucre glace

• Amandes effilées



Menu Dégustation

En accompagnement du vin Rouge Caractère 2022,
Domaine Biet, Touraine

ENTRÉE:

Pâté de campagne



*Ingrédients
pour 6
personnes*

- 1k d'épaule de porc
- 500g de poitrine de porc
- 250g de foie de volaille
- 15g de sel
- 6g de poivre
- 3 œufs
- 3 feuilles de laurier
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 1 verre de lait
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 cuil. à soupe de thym
- 2 cuil. à soupe de farine

PLAT:

Rouelle de porc sauce au vin



*Ingrédients
pour 6
personnes*

- 500g de rouelle de porc
- 15cl de vin rouge
- 4 champignons de paris
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 1 cuil. à soupe de farine
- 1 cuil. à soupe de beurre

*Suppléments : Sel • Poivre • Huile
d'olive*

FROMAGE:

Neufchâtel



Le fromage Neufchâtel existe depuis le VIème siècle. C'est en 1969 qu'il est protégé par une AOC. Fromage à lait de vache, il peut se décliner sous différentes formes, en cœur, en triples cœur en brique, en bonde ou en carré. Ce fromage normand nous régale de sa pâte légèrement salée agrémentée de saveurs lactées gourmandes.

DESSERT:

Poêlé de fraises au vinaigre balsamique



*Ingrédients
pour 6
personnes*

- 500g de fraises
- 30g de sucre en poudre
- 20cl de crème entière liquide
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique



« Les dîners de Philippe »



Rillettes de maquereau

À marier avec...

Secret de Lunes 2022, *Mas de Lunès*, IGP Pays d'Oc



Ingrédients pour 6 personnes

400g de filet de maquereau

100g de crème fraîche

1l de bouillon

1 cuil. à soupe de câpres

1 cuil. à soupe de moutarde

2 verres de vin

3 cornichons

Suppléments : Sel • Poivre • Tabasco



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : 

Versez le vin et le bouillon dans une casserole. Portez à ébullition et pochez le poisson pendant 7 minutes.

Lorsque le poisson est froid, émiettez-le dans un saladier et mélangez-le avec la crème fraîche. Hâchez les câpres et incorporez-les au mélange avec les cornichons.

Salez, poivrez et ajoutez autant de tabasco que voulu.

Accompagnez votre plat de toasts.



« Les dîners de Philippe »



Tagliatelles au saumon

À marier avec...

Secret de Lunes 2022, *Mas de Lunès*, IGP Pays d'Oc



Ingrédients pour 6 personnes

500g de tagliatelles fraîches

35cl de crème fraîche

1 noix de beurre

100g de parmesan râpé

400g filet de saumon frais coupé en dés

Suppléments : Sel • Poivre • Muscade



Préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 minutes

Difficulté : 

Faites bouillir un grand volume d'eau salée. Faites cuire vos tagliatelles pendant 3 à 5 minutes. Égouttez-les.

Faites fondre le beurre dans une casserole et avec la crème.

Lorsque le mélange est chaud, faites-y cuire les dés de saumon.

Lorsque la chair du saumon se détache, salez et poivrez puis ajoutez de la muscade moulue.

Déposez les pâtes dans un grand plat et nappez-les de crème au saumon.

Mettez le Parmesan au-dessus et servez bien chaud.



Tarte à l'abricot

À marier avec...

Secret de Lunes 2022, *Mas de Lunès*, IGP Pays d'Oc



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

1 pâte feuilletée

2 œufs

20 abricots environ

30g de pâte de pistache

70g de beurre mou

70g de sucre

70g de poudre d'amande

Suppléments : Sucre glace • Amandes effilées

Préchauffez le four à 160°C.

Dans un saladier, mélangez le sucre, la poudre d'amande, les œufs, la pâte de pistache et le beurre. Fouettez jusqu'à l'obtention d'un bel appareil homogène.

Beurrez votre moule à tarte et chemisez-le avec la pâte feuilletée. Piquez le fond avec une fourchette.

Lavez les abricots et coupez-les en deux. Dénoyautez-les.

Garnissez le fond de la tarte avec la crème amande-pistache.

Disposez les moitiés d'abricots sur le dessus.

Enfournez pendant 30 minutes.

Laissez refroidir puis saupoudrez de sucre glace et d'amandes effilées.

C'est prêt !



« Les dîners de Philippe »



Pâté de campagne

À marier avec...

Rouge Caractère 2022, Domaine Biet, Touraine



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 2 heures 30 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

1k d'épaule de porc

500g de poitrine de porc

250g de foie de volaille

15g de sel

6g de poivre

3 œufs

3 feuilles de laurier

2 échalotes

1 oignon

1 verre de lait

1 verre de vin blanc sec

1 cuil. à soupe de thym

2 cuil. à soupe de farine

Hachez les viandes au hachoir puis salez-les. Mettez les feuilles de laurier dans la viande hachée et mettez le tout au frais pendant 6 heures.

Hachez les échalotes et l'oignon au couteau et mettez-les dans un bol. Cassez les œufs dans le bol et fouettez. Ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez bien.

Retirez les feuilles de laurier de la viande et arrosez-la avec le mélange du bol.

Malaxez avec les deux mains pour que la viande s'imprègne bien de toutes les saveurs.

Versez le tout dans une terrine, recouvrez d'un linge mouillé et enfournez à 180°C dans un bain-marie pendant 2 heures 30 minutes.

Laissez refroidir et dégustez sur du bon pain ailé.



« Les dîners de Philippe »



Rouelle de porc sauce au vin

À marier avec...

Rouge Caractère 2022, Domaine Biet, Touraine



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 heure et 40 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

500g de rouelle de porc

15cl de vin rouge

4 champignons de paris

2 gousses d'ail

1 oignon

1 bouquet garni

1 cuil. à soupe de farine

1 cuil. à soupe de beurre

Suppléments : Sel • Poivre • Huile d'olive

Hachez une gousse d'ail grossièrement. Incisez la viande et insérez les morceaux d'ail dans la viande.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte et faites dorer la rouelle de porc sur ces deux faces.

Hachez l'oignon en fines lamelles et rapez la gousse d'ail restante. Faites-les suer dans la cocotte avec la viande. Poivrez et salez le mélange.

Saupoudrez le tout avec la farine et mélangez.

Arrosez votre plat avec le vin et un grand verre d'eau. Plongez le bouquet garni dans le mélange et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure 30 minutes.

Coupez les champignons en lamelles et faites-les revenir dans du beurre chaud.

Ajoutez-les au mélange de la cocotte et laissez cuire pendant 5 minutes encore.

Retirez le bouquet garni de la cocotte et disposez la rouelle de porc dans un joli plat.



Poêlé de fraises au vinaigre balsamique

À marier avec...

Rouge Caractère 2022, Domaine Biet, Touraine



Ingrédients pour 6 personnes

500g de fraises

30g de sucre en poudre

20cl de crème entière liquide

1 sachet de sucre vanillé

2 cuil. à soupe de sucre en poudre

1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 3 minutes

difficulté :

Lavez les fraises sous un filet d'eau froide puis égouttez et équelettez-les.

Mixez la moitié et disposez l'autre au frais.

Fouettez la crème liquide en incorporant le sucre en poudre petit à petit. Lorsque vous obtenez une chantilly bien ferme, ajoutez délicatement la purée de fraise.

Répartissez votre crème à la fraise dans 6 ramequins et placez-les au frais.

Coupez les fraises restantes en petits dés et mettez-les dans une poêle chaude.

Saupoudrez-les de sucre vanillé et arrosez-les de vinaigre balsamique.

Mélangez et faites cuire pendant 2 minutes. Retirez les dés de fraises et répartissez-les dans les ramequins. Dégustez aussitôt.