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

## Menu Dégustation

**En accompagnement du vin Canon du Maréchal 2020, Domaine Cazes, IGP Côtes Catalanes**

### Carpaccio de bar au citron vert

La fraicheur d'un carpaccio s'accordera volontiers avec les arômes fruités et floraux de ce vin blanc. La note de citron vert ajoutera une acidité à l'entrée pour relever le goût tendre du poisson.

### Poulet en papillote et légumes poêlés

Un assortiment parfait pour un repas ensoleillé ! Le canon du maréchal ne prendra pas le dessus sur les saveurs présentes dans le plat et apportera une légère acidité en bouche.

### Comté

Le Comté est un des fromages les plus produits en France. Aromatique, parfois légèrement piquant et toujours parfumé, le comté plait à toute la famille. Pour les plus grands, on l'accompagne avec un vin frais aux arômes doux.

### Tarte aux pommes et pèches de vigne

On retrouve la pêche de vigne, présente dans les arômes principaux du vin ainsi que dans la touche finale du dessert. Une association parfaite qui termine le repas en beauté.

MY VITIBOX
Club Français du Vin

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

# Menu Dégustation

## En accompagnement du vin
## Château Fongrenier 2020, Bergerac

### Salade landaise

Un nez de fruits rouges croquants, en bouche sa souplesse naturelle soulignée d'une belle fraîcheur en finale saura vous séduire. Avec ce vin, optez pour une salade landaise, sa viande légèrement fumée et sa légèreté, un accord parfait.

### Confit de canard

Le confit de canard est une viande assez fine qui demande à être accordé avec un vin qui soit suffisamment équilibré pour soutenir sans prendre le pas sur ce plat. Cette cuvée sera idéale, franche et équilibrée, régalez-vous !

### Etorki

Avec cette cuvée, un fromage à pâte dure et extrêmement parfumé tel que l'Etorki sera idéal. Ce vin sera suffisamment puissant pour équilibrer les saveurs, tout en étant concentré sur le fruit pour ne pas trancher avec le crémeux de ce dernier et alléger la dégustation.

### Moelleux au chocolat

C'est bien connu, le vin rouge et chocolat ca match ! Nous vous conseillons un moelleux subtil en saveur de cacao, un dessert réconfortant parfaitement accordé à la palette aromatique de ce vin rouge : entre puissance et légèreté.

MY VITIBOX
Club Français du Vin

# Menu Dégustation

## En accompagnement du vin Canon du Maréchal 2020, Domaine Cazes, IGP Côtes Catalanes

## ENTRÉE:
### Carpaccio de bar au citron vert

*Ingrédients pour 4 personnes*

- 4 filets de bar
- 4 échalotes
- 3 brandies d'aneth
- 2 citrons verts
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive

*Suppléments : Sel • Poivre*

## PLAT:
### Poulet en papillote et légumes poêlés

*Ingrédients pour 4 personnes*

- 4 filets de poulet
- 2 tomates
- 2 branches de coriandre
- 2 branches de thym
- 2 courgettes
- 2 carottes
- 1 gousse d'ail
- 10cl de crème liquide

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

## FROMAGE:
### Comté

Originaire de Franche-Comté, le Comté est le fromage le plus produit en France. Il est fait à base de lait cru de vache, à pâte pressée. Appréciée pour sa saveur douce et équilibrée, sa pâte ferme et moelleuse dégage un riche bouquet aromatique. On y retrouve les fruits, le beurre, mais aussi des arômes boisés à mesure qu'il est affiné. Saviez-vous qu'une seule meule de ce fromage est un concentré de 450 litres de lait ?

## DESSERT:
### Tarte aux pommes et pèches de vigne

*Ingrédients pour 4 personnes*

- 200g de farine
- 150g de pomme
- 150g de pêche
- 150g de beurre
- 125g de poudre d'amandes
- 100g de sucre en poudre
- 100g de sucre de canne
- 2 œufs
- 1 pincée de sel

# Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

## En accompagnement du vin
## Château Fongrenier 2020, Bergerac

## ENTRÉE:
### Salade landaise

*Ingrédients pour 4 personnes*

10 gésiers confits
8 tranches de foie gras de canard entier
4 tranches de pain de campagne
1 magret de canard fumé
1 poignée de pignons de pin
1 laitue
1 bouquet de cerfeuil
1 petite poignée de baies roses
2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
4 cuil. à soupe d'huile de noix

*Suppléments : Sel fin • Poivre noir en grains*

## PLAT:
### Confit de canard

*Ingrédients pour 4 personnes*

6 cuisses de canard
500g de gros sel
800g de graisse de canard
50cl de vin rouge
2 feuilles de laurier
2 gousses d'ail
4 cuil. à soupe de vinaigre de vin
1 cuil. à café de thym

*Suppléments : Sel fin • Poivre noir en grains*

## FROMAGE:
### Etorki

En basque Etorki signifie origine. Contrairement aux autres fromages de montagne, celui-ci est fin, subtil et élégant. C'est un fromage au pur lait de brebis aux arômes pointus avec une délicieuse fraîcheur.

## DESSERT:
### Moelleux au chocolat

*Ingrédients pour 4 personnes*

250g de chocolat
75g de beurre
75g de farine
125g de sucre
5 œufs

# Carpaccio de bar au citron vert

## À marier avec...

## Canon du Maréchal 2020, *Domaine Cazes*, IGP Côtes Catalanes

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 filets de bar
- 4 échalotes
- 3 brandies d'aneth
- 2 citrons verts
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive

*Suppléments : Sel • Poivre*

*Préparation : 25 minutes*

*Difficulté :*

*Tranchez les filets de bar en très fines lamelles. Déposez-les joliment un grand plat.*

*Épluchez les échalotes et émincez-les finement.*

*Salez et poivrez le poisson, parsemez-le d'échalotes et zestez les citrons sur le dessus.*

*Recueillez le jus des citrons dans un bol et mélangez-le avec l'huile. Assaisonnez et émulsionnez.*

*Arrosez votre carpaccio avec cette sauce et mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes.*

*Servez avec du pain de campagne toasté !*

« Les dîners de Philippe »

# Poulet en papillote et légumes poêlés

## À marier avec...

## Canon du Maréchal 2020, *Domaine Cazes*, IGP Côtes Catalanes

*Préparation : 10 minutes*
*Cuisson : 50 minutes*

*Difficulté :*

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 filets de poulet
- 2 tomates
- 2 branches de coriandre
- 2 branches de thym
- 2 courgettes
- 2 carottes
- 1 gousse d'ail
- 10cl de crème liquide

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

*Préchauffez votre four à 220°C.*

*Coupez finement la coriandre et mettez-la dans un grand bol. Ajoutez le thym ciselé et la gousse d'ail râpée.*

*Taillez le poulet en aiguillettes et mettez-les dans le bol avec les condiments. Ajoutez de l'huile, du sel et du poivre et mélangez bien. Laissez mariner.*

*Détaillez les tomates en gros quartiers et les autres légumes en julienne.*

*Faites chauffer 1 cuillérée à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les carottes pendant 3 minutes à feu vif. Baissez le feu et versez 10 centilitres d'eau dans la poêle. Ajoutez les courgettes et faites cuire pendant 15 minutes.*

*Ajoutez les tomates et la crème. Mélangez et laissez cuire pendant 5 minutes. Salez et poivrez.*

*Répartissez votre poulet sur des feuilles de papier sulfurisé, fermez-les bien puis enfournez pendant 20 minutes.*

*Servez bien chaud !*

MY VITIBOX
Club Français du Vin

« Les dîners de Philippe »

# Tarte aux pommes et pèches de vigne

## À marier avec...

## Canon du Maréchal 2020, *Domaine Cazes*, IGP Côtes Catalanes

*Préparation : 25 minutes*
*Cuisson : 30 minutes*
*difficulté :*

### Ingrédients pour 4 personnes

- 200g de farine
- 150g de pomme
- 150g de pêche
- 150g de beurre
- 125g de poudre d'amandes
- 100g de sucre en poudre
- 100g de sucre de canne
- 2 œufs
- 1 pincée de sel

*Séparez le blanc et le jaune d'un œuf. Dans un bol, battez le jaune et le sucre en poudre puis incorporez la farine. Pétrissez du bout des doigts en ajoutant 100 grammes de beurre. Formez une boule et placez-la au frais pendant 30 minutes.*

*Chemisez votre moule à tarte avec la pâte et remettez-la au frais pendant 30 minutes.*

*Piquez le fond de la tarte avec une fourchette et répartissez des haricots secs sur le dessus. Enfournez à 200°C pendant 15 minutes. Badigeonnez-la de blanc d'œuf dès sa sortie du four puis laissez-la refroidir à température ambiante.*

*Lavez les pommes et les pêches. Découpez-les en tranches moyennement fines puis retirez le noyau des pêches et le trognon des pommes.*

*Fouettez l'œuf et le sucre de canne dans un bol. Ajoutez également la poudre d'amandes et le beurre. Étalez le mélange dans le fond de tarte froid et disposez les fruits sur le dessus en rosace.*

*Enfournez à 220°C. Servez lorsqu'elle est bien dorée et gonflée !*

MY VITIBOX
Club Français du Vin

# Salade landaise

## À marier avec...

## Château Fongrenier 2020, Bergerac

*Préparation : 15 minutes*
*Cuisson : 5 minutes*
*Difficulté :*

### Ingrédients pour 6 personnes

- 10 gésiers confits
- 8 tranches de foie gras de canard entier
- 4 tranches de pain de campagne
- 1 magret de canard fumé
- 1 poignée de pignons de pin
- 1 laitue
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 petite poignée de baies roses
- 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 4 cuil. à soupe d'huile de noix

*Suppléments : Sel fin • Poivre noir en grains*

*Lavez la laitue à grande eau, épluchez et essorez-la puis réservez !*

*Découpez le magret de canard en tranches.*

*Dans un petit bol mélangez le vinaigre balsamique et l'huile de noix. Mélangez bien puis salez et poivrez. Laissez reposer.*

*Faites chauffer de l'huile dans une poêle.*

*Découpez les gésiers en rondelles et faites-les dorer dans la poêle. Assaisonnez de sel et de poivre selon vos goûts et réservez.*

*Faites griller le pain de campagne.*

*Dressez votre plat sur de grandes assiettes en réalisant tout d'abord un lit de laitue.*

*Déposez sur chaque assiette une tranche de pain de campagne et 2 tranches de foies gras.*

*Parsemez de tranches de magret de canard, de gésiers et de pignons de pin.*

*Décorez les assiettes en les parsemant de quelques baies roses et de feuilles de cerfeuil.*

*Arrosez votre salade avec la sauce vinaigrette et servez!*

# Confit de canard

## À marier avec...

## Château Fongrenier 2020, Bergerac

*Préparation : 10 minutes*
*Cuisson : 30 minutes*
*Difficulté :*

### Ingrédients pour 6 personnes

- 6 cuisses de canard
- 500g de gros sel
- 800g de graisse de canard
- 50cl de vin rouge
- 2 feuilles de laurier
- 2 gousses d'ail
- 4 cuil. à soupe de vinaigre de vin
- 1 cuil. à café de thym

*Versez le gros sel dans un grand saladier avec le thym, le laurier et les feuilles de laurier émiettées. Mélangez bien.*

*Frottez les cuisses de canard avec ce mélange. Puis versez une couche de sel aromatisé au fond d'une terrine et posez les cuisses de canard dessus. Recouvrez-les d'une couche de sel et mettez au frais pendant 24 heures.*

*Mettez la graisse de canard dans une cocotte et faites-la fondre à feu doux.*

*Otez l'excédent de sel sur les cuisses de canard et plongez-les avec les gousses d'ail dans la graisse de canard chaude.*

*Faites cuire jusqu'à ce que la viande soit fondante.*

*Retirez la viande et la graisse de canard et déglacez avec le vinaigre de vin. Remettez la viande à cuire dans cette sauce pendant 5 minutes.*

*Servez !*

# Moelleux au chocolat

## À marier avec...

## Château Fongrenier 2020, Bergerac

**Ingrédients pour 6 personnes :**

- 250g de chocolat
- 75g de beurre
- 75g de farine
- 125g de sucre
- 5 œufs

*Préparation : 30 minutes*
*Cuisson : 10 minutes*
*Difficulté :*

*Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).*

*Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.*

*Ajoutez les jaunes d'œufs, le sucre et la farine.*

*Montez les blancs en neige et incorporez-les à votre préparation.*

*Mélangez le tout sans cassez la neige. Beurrez 6 moules individuels et versez la préparation.*

*Enfournez pendant 10 minutes à 200°C.*

*Laissez tiédir un tout petit peu avant de servir.*