

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



Menu Dégustation

En accompagnement de la cuvée
L'inédit 2022,
Mas Neuf, IGP Pays D'Oc



Saumon Gravlax

La fraîcheur de cette entrée saura souligner celle de votre vin.

Risotto aux crevettes

La texture soyeuse du vin se mariera à merveille avec l'onctuosité de ce plat.

Livarot

Le vin bénéficie d'une belle attaque en bouche. Cela en fait le candidat parfait pour accompagner le puissant Livarot.

Faisselle aux fruits exotiques

Un accord savoureux basé sur les fruits exotiques : un régal !

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Les Grès 2021,
Domaine de Poulvarel, Costières de Nîmes



Pastillas de légumes indiens

Les épices de cette entrée seront
contrebalancées par la fraîcheur des notes
mentholées du vin.

Brochette de canard à la japonaise

La marinade sucrée du canard sera en
accord avec les arômes de fruits noirs du
vin.

Petit Nîmois

La "Rome française" est à la fête avec ce
mariage parfait entre le fromage et le vin
de la région !

Crêpes mûres et chantilly

Un vin rouge rond aux arômes gourmands
de fruits noirs sera parfait avec ce dessert
réconfortant.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

L'inédit 2022, Mas Neuf, IGP Pays D'Oc

ENTRÉE:

Saumon Gravlax



*Ingrédients
pour 6
personnes*

- 1 kg de filet de saumon avec la peau
- 1 petit verre de gin
- 1 botte d'aneth
- 1 citron
- 4 cuil. à soupe de sucre
- 4 cuil. à soupe de sel de mer
- 1 cuil. à café de poivre écrasé
- 1 cuil. à café de grains de genièvre écrasés
- 1 cuil. à café de mélange de 5 baies
- 1 cuil. à café de cumin en poudre

Suppléments : Câpre • Rondelles d'oignons

PLAT:

Risotto aux crevettes



*Ingrédients
pour 6
personnes*

- 300g de riz « Arborio »
- 200g de crevettes roses
- 3 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 oignon gris haché

Suppléments: Huile d'olive • Poivre • Bouillon de volaille • Persil haché • Sel

FROMAGE:

Livarot



Le Livarot, ce fromage de Normandie fait à base de lait de vache, est aussi appelé « Colonel » du fait de son cerclage de cinq bandelettes en roseaux qui n'est pas sans rappeler les cinq galons du grade. Ces bandelettes servaient à l'origine à la bonne tenue du fromage lors de son affinage. Sa belle croûte orangée protège une délicieuse pâte au goût puissant de charcuterie.

DESSERT:

Faisselle aux fruits exotiques



*Ingrédients
pour 6
personnes*

- 6 fromages blancs en faisselle
- 200ml d'eau
- 70g de sucre
- 1 papaye
- 1 mangue
- 1 carambole
- 1 ananas
- 1 anis étoilé
- 1/2 gousse de vanille



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement de la cuvée

Les Grès 2021, Domaine de Poulvarel, Costières de Nîmes

ENTRÉE:

Pastillas de légumes indiens



*Ingrédients
pour 6
personnes*

200g de petit pois en boîte
50g de beurre
12 feuilles de brick
10 tomates
3 courgettes
1 aubergine
2 brins basilic
4 cuil. à soupe d'huile
Suppléments : Sel • Poivre
• Huile d'olive

PLAT:

Brochette de canard à la japonaise



*Ingrédients
pour 6
personnes*

750g de magret de canard
4 cuil. à soupe de miel
2 cuil. à soupe de gingembre
haché
2 cuil. à soupe d'ail haché
Supplément : Quelques brins
de ciboulette

FROMAGE:

Petit Nîmois



Originnaire de Montignagues, ce fromage est élaboré à partir de lait de chèvre à pâte lactique. Sa croûte est lavée au vin rouge, ce qui le classe dans la catégorie de fromage contenant de l'alcool. Sa pâte blanche molle, fine et onctueuse a un délicieux goût prononcé.

DESSERT:

Crêpes mûres et chantilly



*Ingrédients
pour 6
personnes*

450g de mûres
250g de farine
150g de beurre
1l de lait
1 œuf
4 cuil. à soupe de sucre



« Les dîners de Philippe »



Saumon gravlax

À marier avec...

L'inédit 2022, Mas Neuf, IGP Pays D'Oc



Préparation : 15 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

1kg de filet de saumon avec la peau

1 petit verre de gin

1 botte d'aneth

1 citron

4 cuil. à soupe de sucre

4 cuil. à soupe de sel de mer

1 cuil. à café de poivre grossièrement écrasé

1 cuil. à café de grains de genièvre grossièrement écrasés

1 cuil. à café de mélange de 5 baies

1 cuil. à café de cumin en poudre

Suppléments : Câpre • Rondelles d'oignons

Essuyez le saumon avec une étamine bien sèche, puis retirez toutes les arêtes.

Mélangez le sel, le sucre et le cumin dans un petit bol. Ajoutez également les grains de poivre et la genièvre écrasée.

Hachez l'aneth et mettez-une partie dans le fond d'un plat. Ajoutez aussi un tiers de la préparation au cumin.

Déposez le saumon sur le côté peau.

Soupoudrez-le du reste du mélange d'épices et massez le poisson à la main pour qu'il soit bien imbibé. Ajoutez aussi le reste d'aneth.



« Les dîners de Philippe »



Aspergez-le de gin et recouvrez-le de pellicule plastique.

Posez un plat directement sur le saumon et un poids sur celui-ci.

Placez le tout au frais pendant 24 heures.

Rincez-le à l'eau claire puis enlevez l'excédent d'eau avec du papier absorbant.

Parsemez du mélange de 5 baies et tranchez finement.

Servez sur des feuilles de laitue avec des câpres et des rondelles d'oignon.





« Les dîners de Philippe »



Risotto aux crevettes

À marier avec...

L'inédit 2022, *Mas Neuf*, IGP Pays D'Oc



Ingrédients pour 6 personnes

300g de riz « Arborio »

200g de crevettes roses

3 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse

1 oignon gris haché

Suppléments: Huile d'olive • Sel • Poivre
• Bouillon de volaille • Persil haché



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 18 minutes

Difficulté : 

Dans une poêle, chauffez un peu d'huile d'olive et faites-y suer l'oignon.

Ajoutez le riz et mélangez jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Remuez constamment à la spatule pour que le riz n'attache pas sur le fond de la poêle.

Versez le vin blanc et attendez qu'il soit absorbé par le riz puis rajoutez petit à petit le bouillon en continuant la cuisson à feu doux.

Faites cuire les crevettes dans une casserole d'eau et enlevez leur carapace.

Rajoutez-les au riz cuit puis ajoutez également la crème fraîche et le Parmesan.

Mélangez bien et ajoutez le persil, le sel et le poivre. Mélangez encore un peu, puis arrêtez la cuisson.

Râpez un citron sur le dessus afin d'en extraire le zeste et servez bien chaud.



« Les dîners de Philippe »



Faisselle aux fruits exotiques

À marier avec...

L'inédit 2022, *Mas Neuf*, IGP Pays D'Oc



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 35 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

6 fromages blancs en faisselle

200ml d'eau

70g de sucre

1 papaye

1 mangue

1 carambole

1 ananas

1 anis étoilé

1/2 gousse de vanille

Égouttez les faisselles de fromages blancs tout en les laissant dans leurs supports.

Coupez la chair de l'ananas, de la papaye et de la mangue en dés. Découpez la carambole en étoile.

Faites bouillir l'eau dans une casserole avec le sucre, la vanille grattée et l'anis étoilé. Laissez cuire à vif pendant 10 minutes.

Ajoutez l'ananas et la mangue, puis laissez mijoter encore 10 minutes.

Incorporez-y la papaye et les étoiles de carambole. Puis, poursuivez la cuisson à feu doux pendant encore 10 minutes.

Retirez ensuite les fruits de la casserole, égouttez-les bien à l'aide d'une écumoire et réservez-les.

Faites réduire le sirop de presque moitié sur feu vif.

Renversez les faisselles sur des assiettes et ornez-les de fruits exotiques. Nappez-les de sirop pour finir.

Dégustez !



Pastilla de légumes indiens

À marier avec...

Les Grès 2021, Domaine de Poulvarel, Costières de Nîmes



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

Difficulté : 🍀🍀🍀

Ingrédients pour 6 personnes

200g de petit pois en boîte

50g de beurre

12 feuilles de brick

10 tomates

3 courgettes

2 brins basilic

1 aubergine

4 cuil. à soupe d'huile

Suppléments : Sel • Poivre • Piment

Lavez les courgettes et les aubergines puis coupez-les en dés.

Chauffez un filet d'huile d'olive dans une cocotte, sur feu vif.

Laissez revenir les courgettes, les aubergines et les petit pois dans l'huile chaude pendant 10 minutes.

Lavez et coupez les tomates en dés. Ajoutez-les dans la cocotte.

Continuez la cuisson des légumes à feu doux et rajoutez du piment selon votre goût.

Ciselez les brins de basilic.

Ajoutez les olives et les brins de basilic aux légumes après 15 minutes de cuisson.



« Les dîners de Philippe »



Préchauffez le four à 180°C.

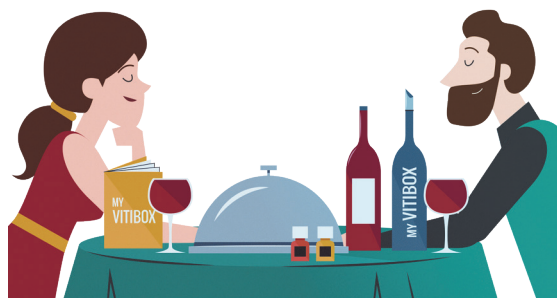
Badigeonnez chaque feuille de brick de beurre fondu. Partagez-les en 2 tas. Sur un plat allant au four, étalez cette première moitié les unes sur les autres.

Déposez la préparation aux légumes bien milieu des feuilles de brick et rabattez-les sur la farce.

Recouvrez avec le reste des feuilles de brick en refermant votre pastilla.

Enfournez pendant 25 minutes.

Servez chaud.





« Les dîners de Philippe »



Brochette de canard à la japonaise

À marier avec...

Les Grès 2021, Domaine de Poulvarel, Costières de Nîmes



Ingrédients pour 6 personnes

750g de magret de canard

4 cuil. à soupe de miel

2 cuil. à soupe de gingembre haché

2 cuil. à soupe d'ail haché

Supplément : Sel • Poivre



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Repos : 1 heure

Difficulté : 

Découpez le magret de canard en cube.

Mélangez-le avec la sauce Hoisin, le miel, le gingembre et l'ail haché.

Laissez mariner pendant 1 heure.

Enfilez le canard sur des pics à brochettes.

Faites cuire au grill pendant quelques minutes.



Tartelette aux mûres

À marier avec...

Les Grès 2021, Domaine de Poulvarel, Costières de Nîmes



Ingrédients pour 6 personnes :

450g de mûres

250g de farine

150g de beurre

1l de lait

1 œuf

4 cuil. à soupe de sucre



Préparation : 35 minutes

Cuisson : 20 minutes

Difficulté : 

Mélangez la farine, le sucre, l'œuf dans un saladier.

Versez le lait petit à petit tout en remuant jusqu'à obtenir une pâte fluide.

Ajoutez les mûres.

Badigeonnez la poêle avec le beurre.

Versez une louche de pâte dans la poêle.

Répartir la pâte et faites cuire à feu doux pendant 1 minute.

Retournez la pâte et faites cuire.

Servez la crêpe chaude ou froide avec de la crème chantilly.