

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



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin Clos du papillon 2021,  
Domaine de Closel, Savennières



### Tartines de boudin blanc aux pommes rôties

Les arômes de fruits blancs s'allieront à merveille avec la gourmandise de cette entrée.

### Blanquette de joue de lotte

La complexité de ce vin blanc défiera la sauce de la blanquette.

### Brillat-Savarin

La minéralité prononcée du vin saura casser le gras du Brillat-Savarin.

### Grillé aux poires

Quoi de mieux que de retrouver des poires dans les notes du vin et ce dessert ?



## Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin

Clos du papillon 2021, Domaine de Closel, Savennières

### ENTRÉE:

Tartines de boudin blanc aux pommes rôties



3 boudins blancs  
3 pommes Elster  
1 pain de campagne  
50g de beurre

*ingrédients pour 6 personnes*

*Supplément : Poivre*

### PLAT:

Blanquette de joue de lotte



*ingrédients pour 6 personnes*

100g de pleurotes  
20cl de crème fraîche liquide  
12 joues de lotte  
2 échalotes  
1 verre vin blanc sec  
1 verre fumet de poisson  
1 noix de beurre  
1 cuil. à soupe de farine

### FROMAGE:

Brillat-Savarin

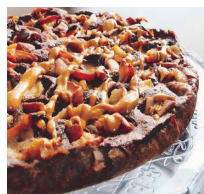


Nommé en hommage au très réputé gastronome français Jean Anthelme Brillat Savarin, ce fromage au lait de vache trône sur les plus grandes

tables de France. Ce fromage à triple crème développe en fin d'affinage, des arômes de sous-bois, de petits fruits et de noisettes. Des parfums que l'on retrouve également en bouche dans sa pâte onctueuse.

### DESSERT:

Grillé aux poires



*ingrédients pour 6 personnes*

250g de pâte feuilletée  
80g de sucre vanillé  
3 poires  
1 citron vert



## « Les dîners de Philippe »



# Tartines de boudin blanc aux pommes rôties

À marier avec...

Clos du papillon 2021, *Domaine de Closel*, Savennières



### Ingrédients pour 6 personnes

3 boudins blancs catalans

3 pommes Elster

1 pain de campagne

50g de beurre

*Supplément : Poivre*



*préparation* : 15 minutes

*cuisson* : 20 minutes

*difficulté* : 

**Retirez** la peau des boudins et découpez-les en rondelles.

**Mettez** 40 grammes de beurre dans une poêle et faites dorer les rondelles de boudins.

**Pelez** les pommes et coupez-les en fines tranches. Badigeonnez-les avec le beurre restant.

**Disposez-les** sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et enfournez en position grill pendant 5 minutes.

**Découpez** le pain en tranches et faites-les griller au four également.

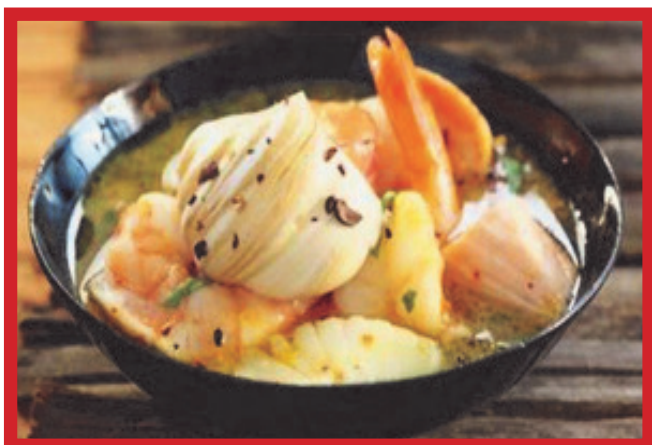
**Disposez** des tranches de pommes rôties sur le pain grillé encore bien chaud. Ajoutez des rondelles de boudins puis poivrez.



## Blanquette de joue de lotte

À marier avec...

Clos du papillon 2021, *Domaine de Closel*, Savennières



Ingrédients pour 6 personnes

100g de pleurotes

20cl de crème fraîche liquide

12 joues de lotte

2 échalotes

1 verre vin blanc sec

1 verre fumet de poisson

1 noix de beurre

1 cuil. à soupe de farine



**Préparation** : 5 minutes

**Cuisson** : 15 minutes

**difficulté** : 

**Lavez** les pleurotes et coupez-les grossièrement.

**Hachez** finement les échalotes et faites-les revenir dans la noix de beurre. Saupoudrez-les de farine et mélangez.

**Ajoutez** le vin blanc et le fumet petit à petit, en remuant constamment.

**Laissez réduire** le mélange puis incorporez la crème et les champignons.

**Laissez cuire** encore 5 minutes et ajoutez le poisson. Faites cuire pendant 5 minutes et servez avec du riz parfumé.



## « Les dîners de Philippe »



### Grillé aux poires

À marier avec...

Clos du papillon 2020, *Domaine de Closel*, Savennières



**Ingrédients pour 6 personnes**

**250g** de pâte feuilletée

**80g** de sucre vanillé

**3** poires

**1** citron vert



**Préparation** : 15 minutes

**Cuisson** : 20 minutes

**difficulté** :

**Préchauffez** le four à 180°C.

**Épluchez** les poires et râpez-les grossièrement dans un saladier. Pressez le citron sur les poires pour en extraire le jus. Râpez également un peu de zeste sur le dessus. Saupoudrez de sucre vanillé et mélangez bien.

**Étalez** la pâte en cercle et découpez un rectangle en enlevant les extrémités à votre gauche et votre droite.

**Découpez** des lanières de 1 centimètre de largeur dans ce surplus de pâte.

**Répartissez** les poires au citron sur le rectangle de pâte et disposez les lanières de pâtes en diagonale sur les poires en les entrecroissant pour former des losanges. Pressez les extrémités avec les doigts pour fermer le grillé.

*Astuce* : Si vous disposez d'un rouleau à losanges, former une boule avec le surplus de pâte, étalez-la pour qu'elle soit de la même taille que le premier rectangle et découpez les losanges au rouleau. Recouvrez les poires avec cette pâte quadrillée et fermez bien les bords.

**Enfournez** pendant 30 minutes sur une plaque chemisée de papier cuisson.

**Laissez** tiédir et dégustez !