

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin Credo, Domaine Cazes,
Côtes du Roussillon Villages



Aubergine grillée

Ce vin, représenté par son cépage phare la syrah, présente des arômes épicés voire torréfiés ! Ils mettront parfaitement en valeur vos légumes grillés. Notre conseil : des aubergines pour un met fondant irrésistible !

Ribs sauce cajun

Pour accompagner ce Côte du Roussillon Villages aussi parfumé qu'épicé, nous vous suggérons des ribs sauce cajun. Ce plat onctueux et relevé se mariera à la perfection avec ce vin !

Saint-Nectaire

Sa croûte fleurie et sa pâte molle extrêmement onctueuse s'accompagnent idéalement d'un vin fin et élégant tel que celui-ci. La myrtille croquante du vin apportera une touche sucrée très agréable à l'accord.

Tarte au chocolat et aux griottes

Ce vin connu pour son élégance mais conserve des tannins très présents ! Pour les sublimer, pensez à associer votre vin à un mets aux saveurs puissantes et à une légère amertume. Nous vous proposons aujourd'hui une tarte au chocolat noir, agrémentée de griottes pour une note fraîche !



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin Credo, Domaine Cazes,
Côtes du Roussillon Villages

ENTRÉE:

Aubergines grillées



*ingrédients
pour 4
personnes*

- 2 grosses aubergines (ou 4 petites)
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 cuil. à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuil. à café de tomates séchées
- 1 échalote

Suppléments : Piment d'Espelette • Sel

PLAT:

Ribs sauce cajun



*ingrédients
pour 4
personnes*

- 8 ribs de porc
- 1 cuil. à soupe d'ail semoule
- 1 cuil. à soupe d'épices cajun
- 3 cuil. à soupe d'huile végétal
- 1/2 bouquet de thym

Suppléments : Sel • Poivre

FROMAGE:

Saint-Nectaire



Fleur de la gastronomie française produit dans le Puy-de-Dôme et du Cantal, le Saint-Nectaire est un fromage au lait de vache non cuit. C'est sans doute son arôme de noisette qui séduisit Louis XIV, qui le préféra à tous les autres fromages.

DESSERT:

Tarte chocolat griottes



*ingrédients
pour 4
personnes*

- 1 pâte sablée
- 6 griottes pour la décoration
- 300g de chocolat noir à 70%
- 250g de griottes réduites en purée
- 200g de chocolat au lait
- 20cl de crème liquide



Aubergines grillées

À marier avec...

Credo, Domaine Cazes, Côtes du Roussillon Villages



Ingrédients pour 4 personnes

2 grosses aubergines (ou 4 petites)

4 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 gousses d'ail

1 cuil. à soupe d'herbes de Provence

1 cuil. à café de tomates séchées

1 échalote

Suppléments : Piment d'Espelette • Sel



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

difficulté : 

Commencez par préchauffer le four à 180°C.

Pressez l'ail et hachez les tomates séchées. Mélangez-les dans un bol avec le sel, l'huile d'olive, l'échalote, les herbes de Provence et une pincée de piment d'Espelette. Réservez votre sauce.

Coupez vos aubergines en deux, dans le sens de la longueur.

Entaillez leur chair et badigeonnez-les généreusement de sauce. Disposez-les sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez ensuite pour 30 à 40 minutes selon la taille des aubergines.



« Les dîners de Philippe »



Ribs sauce cajun

À marier avec...

Credo, *Domaine Cazes*, Côtes du Roussillon Villages



Ingrédients pour 4 personnes

8 ribs de porc

1 cuil. à soupe d'ail semoule

1 cuil. à soupe d'épices cajun

3 cuil. à soupe d'huile végétal

1/2 bouquet de thym

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 5 minutes

Repos : 2 heures

Cuisson : 30 minutes

difficulté : 

Versez l'ail semoule dans un grand saladier.

Mélangez-le aux épices cajun.

Otez les feuilles de thym de leurs branches et ajoutez-les au mélange d'épices.

Ajoutez le sel et le poivre ainsi que l'huile végétal puis fouettez bien votre marinade.

Roulez les ribs dans ce mélange et laissez-les reposer au frais pendant au moins 2 heures.

Faites chauffer votre plancha à 185°C et déposez une feuille de papier sulfurisé sur le dessus.

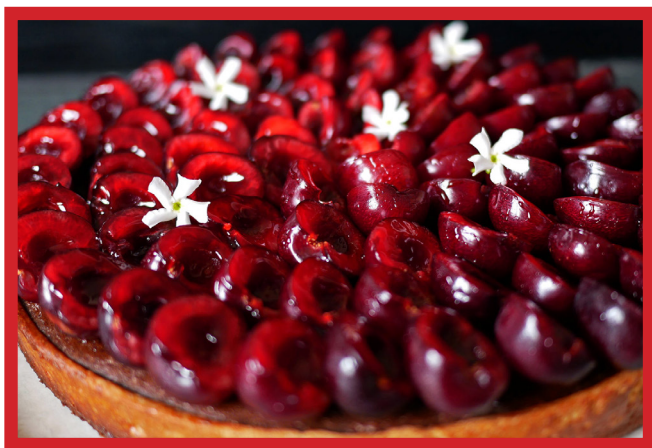
Déposez les ribs sur la feuille sulfurisée, faites les cuire pendant 30 minutes. Retournez-les de temps en temps.



Tarte au chocolat et aux griottes

À marier avec...

Credo, *Domaine Cazes*, Côtes du Roussillon Villages



Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1 pâte sablée

6 griottes pour la décoration

300g de chocolat noir à 70%

250g de griottes réduites en purée

200g de chocolat au lait

20cl de crème liquide



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

difficulté : 

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, cassez le chocolat en morceaux.

Chauffez la crème dans une casserole.

Veillez-y le chocolat lorsqu'elle frémit et mélangez bien.

Incorporez-y la purée de griottes.

Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

Chemisez votre moule à tarte avec la pâte sablée.

Cuisez la pâte à blanc en mettant des haricots ou des billes de cuisson dans le fond, pendant environ quinze minutes.

Une fois cuites, laissez-les refroidir à température ambiante.

Veillez-y le chocolat et la griotte et laissez une nuit au réfrigérateur.

Saupoudrez de sucre glace et décorez avec les griottes.