

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Pommard 2017,
Maison Champy, Pommard



Flan de tomates au chèvre

La vivacité du pinot noir va venir titiller le côté réconfortant du flan et du chèvre.

Pavé de bœuf au poivre

Des tanins et des arômes de poivre noir : un accord évident pour aller avec ce pavé de bœuf.

Saint Nectaire

De la finesse et du caractère pour un fromage aux arômes élégants mais puissants.

Profiteroles à la griotte

Les arômes des fruits noirs feront écho à la griotte.
Un joli rappel !



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement de la cuvée
Pommard 2017, Maison Champy, Pommard

ENTRÉE:

Flan de tomates au chèvre



1.5 bûche de chèvre
1200g Tomates cerises
180g farine
90g de parmesan râpé
45cl lait

*Ingrédients
pour 6
personnes*

6 œufs
3 cuil. à soupe huile d'olive
*Suppléments : Sel • Origan
• Poivre*

PLAT:

Pavé de bœuf au poivre



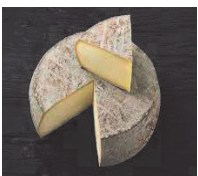
1kg Rumsteck en un seul morceau
250g crème fraîche
45g beurre
6 cuil. à soupe de poivre mi-gnognette

*Ingrédients
pour 6
personnes*

5 cuil. à soupe de Cognac
1.5 cuil. à soupe d'huile
Suppléments : Sel

FROMAGE:

Saint Nectaire



Première AOP fermière au lait de vache en Europe, le Saint-Nectaire est fabriqué sur l'une des plus petites zones de production, située exclusivement en montagne dans les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, au cœur du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne.

DESSERT:

Profiteroles à la griotte



*Ingrédients
pour 6
personnes*

24 petits choux
1 boule de glace vanille
250g de griotte
4 cuil. à soupe de cassonade
20g de beurre demi-sel
1 cuil. à soupe d'armagnac



« Les dîners de Philippe »



Flan de tomates au chèvre

À marier avec...

Pommard 2017, Maison Champy, Pommard



Ingrédients pour 6 personnes

1.5 bûche de chèvre

1200g Tomates cerises

180g farine

90g de parmesan râpé

45cl lait

6 œufs

3 cuil. à soupe huile d'olive

Suppléments : Sel • Origan • Poivre



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Difficulté : 

Préchauffez le four à th. 7 (210 °C).

Coupez les tomates en rondelles et étalez-les dans des petits moules à gratins.

Battez les œufs avec la farine et du sel. Délayez avec le lait.

Ajoutez le parmesan râpé et l'origan.

Versez sur les tomates.

Mettez-y la chèvre coupée en rondelles.

Enfournez pendant 25 minutes au four.



« Les dîners de Philippe »



Pavé de bœuf au poivre

À marier avec...

Pommard 2017, Maison Champy, Pommard



Ingrédients pour 6 personnes

1kg Rumsteck en un seul morceau

250g crème fraîche

45g beurre

6 cuil. à soupe de poivre mignonnette

5 cuil. à soupe de Cognac

1.5 cuil. à soupe d'huile

Supplément : Sel



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 6 minutes

Difficulté : 

Badigeonnez légèrement la viande avec de l'huile sur les deux faces.

Recouvrez les deux faces avec le poivre mignonnette.

Mettez à cuire le pavé dans du beurre fondu entre 2 et 4 minutes par côté.

Posez-le sur un plat chaud et laissez reposer.

Portez le cognac à ébullition dans la poêle et laissez le flamber.

Versez-y la crème une fois les flammes éteintes.

Délayez-la à l'aide d'une cuillère en bois puis laissez réduire.

Salez le pavé de bœuf.

Nappez-le de la sauce et servez aussitôt.



Profiteroles à la griotte

À marier avec...

Pommard 2017, Maison Champy, Pommard



Ingrédients pour 6 personnes

24 petits choux

1 boule de glace vanille

250g de griotte

4 cuil. à soupe de cassonade

20g de beurre demi-sel

1 cuil. à soupe d'armagnac



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Difficulté :

Lavez les griottes, coupez-les en 2 et dénoyautez-les.

Faites fondre le beurre à feu moyen dans une casserole, ajoutez les griottes.

Faites-les revenir 5 minutes dans le beurre en tournant régulièrement.

Ajoutez l'armagnac, et la cassonade.

Mélangez.

Laissez compoter 10 minutes à feux doux.

Coupez les choux en 2, garnissez-les de glace et juste avant de servir, versez dessus la sauce chaude aux griottes.