

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



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin  
Sancto Lupo 2022,  
Domaine des Rocs, Pic Saint-Loup



### Thon snacké, sauce sésame

Quoi de mieux qu'un thon snacké pour élaner les arômes de poivre de ce vin !

### Ossobuco

Ce plat milanais aux jarrets de veau sublimera les arômes de fruits rouge : un mélange de caractère.

### Saint-Nectaire

Les arômes de prunes viendront agrémenter la richesse de ce fromage.

### Tarte à la myrtille

En dessert : une tarte à la myrtille qui accompagnera les arômes de liqueur de

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



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin  
Rouge Caractère 2022, Domaine Biet, Touraine



### Pâté de campagne

Ce vin aux arômes de fruits rouges saura  
donner de l'élégance à ce traditionnel pâté  
de campagne.

### Rouelle de porc et sauce au vin

Quoi de mieux qu'une rouelle de porc et  
sa sauce au vin pour sublimer la  
puissance de ce vin ?

### Neufchâtel

La franchise des arômes de fruits noirs  
répondra parfaitement à l'onctuosité de  
ce fromage.

### Poêlée de fraises au vinaigre balsamique

La douceur des fraises avec l'acidité  
du vinaigre balsamique réhaussera les  
arômes de fruits de ce vin.



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin Sancto Lupo 2022,  
Domaune des Rocs, Pic-Saint-Loup

### ENTRÉE:

#### Thon snacké sauce sésame



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

600g de filet de thon rouge  
sans peau  
125g de mayonnaise  
1 citron vert  
3 cuil. à soupe de sauce  
soja  
1 cuil. à soupe de graines  
de sésame grillées  
1 cuil. à café de vinaigre  
de riz  
4 cuil. à soupe d'huile  
d'olive

### PLAT:

#### Osso bucco



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

20cl de vin blanc sec  
4 morceaux de veau à osso bucco  
1 oignon émincé  
1 carotte émincée  
1 branche de céleri émincée  
1 boîte de tomates pelées  
1 boîte de concentré de tomate  
1 feuille de laurier  
**Suppléments :** Sel • Poivre  
• Huile d'olive • Farine

### FROMAGE:

#### Saint-Nectaire



Au sein des petites exploitations fermières de l'Auvergne, le lait de vache pour la fabrication du Saint-Nectaire fermier résulte de deux traites par jour. Le Saint-Nectaire laitier lui, résulte de lait de vaches ayant paturé au moins 5 mois dans l'année. Le respect strict du cahier des charges permet d'offrir aux amateurs, un Saint-Nectaire riche et intense en saveur.

### DESSERT:

#### Tarte à la myrtille



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

250g de farine  
150g de beurre mou  
125g de sucre semoule  
1 pincée de sel  
1 œuf  
2 cuil. à soupe de poudre  
d'amande  
2 cuil. à soupe de sucre glace



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin Rouge Caractère 2022,  
Domaine Biet, Touraine

### ENTRÉE:

#### Pâté de campagne



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

- 1k d'épaule de porc
- 500g de poitrine de porc
- 250g de foie de volaille
- 15g de sel
- 6g de poivre
- 3 œufs
- 3 feuilles de laurier
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 1 verre de lait
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 cuil. à soupe de thym
- 2 cuil. à soupe de farine

### PLAT:

#### Rouelle de porc sauce au vin



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

- 500g de rouelle de porc
- 15cl de vin rouge
- 4 champignons de paris
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 1 cuil. à soupe de farine
- 1 cuil. à soupe de beurre

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

### FROMAGE:

#### Neufchâtel



Le fromage Neufchâtel existe depuis le VIème siècle. C'est en 1969 qu'il est protégé par une AOC. Fromage à lait de vache, il peut se décliner sous différentes formes, en cœur, en triples cœur en brique, en bonde ou en carré. Ce fromage normand nous régale de sa pâte légèrement salée agrémentée de saveurs lactées gourmandes.

### DESSERT:

#### Poêlé de fraises au vinaigre balsamique



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

- 500g de fraises
- 30g de sucre en poudre
- 20cl de crème entière liquide
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique



## Thon snacké sauce sésame

À marier avec...

*Sancto Lupo 2022, Domaine des Rocs, Pic-Saint-Loup*



**Préparation** : 20 minutes

**Cuisson** : 2 minutes

**Difficulté** : 

### Ingrédients pour 6 personnes

**600g** de filet de thon rouge sans peau

**125g** de mayonnaise

**1** citron vert

**3** cuil. à soupe de sauce soja

**1** cuil. à soupe de graines de sésame grillées

**1** cuil. à café de vinaigre de riz

**4** cuil. à soupe d'huile d'olive

**1/2** botte de ciboulette

**1** cuil. à café de mirin

**1** cuil. à café d'huile de sésame grillé

**Tapissez** le fond d'une poêle de sel fin et faites-la chauffer. Saisissez le filet de thon, sur le sel, 1 minute sur chaque face. Retirez-le de la poêle et enlever l'excédent de sel.

**Détaillez-le** en gros cubes. Disposez les cubes de thon sur un joli plat de service.

**Pressez** le jus du citron dans un bol. Mélangez-le avec 2 cuillères à soupe de sauce soja et l'huile d'olive. Émulsionnez la sauce et versez-la sur les morceaux de thon.

**Fouettez** la mayonnaise, le vinaigre de riz, le mirin et l'huile de sésame dans un bol.

**Hachez** la ciboulette finement et ajoutez-la à la sauce. Ajoutez également les graines de sésames grillées et mélangez.

**Servez-la** avec le thon snacké.



# « Les dîners de Philippe »



## Osso bucco

À marier avec...

*Sancto Lupo 2022, Domaine des Rocs, Pic-Saint-Loup*



**Préparation :** 15 minutes



**Cuisson :** 1 heure et 30 minutes

**Difficulté :** 

### Ingrédients pour 6 personnes

20cl de vin blanc sec

4 morceaux de veau à osso bucco

1 oignon émincé

1 carotte émincée

1 branche de céleri émincée

1 boîte de tomates pelées

1 boîte de concentré de tomate

1 feuille de laurier

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

**Saupoudrez** les pièces de veau de farine, faites-les frire dans l'huile, puis réservez !

**Faites chauffer** de l'huile d'olive dans une poêle et faites-y suer l'oignon, la carotte et le céleri tout en mélangeant pendant quelques minutes.

**Versez** le vin dans le mélange et laissez mijoter à feu doux. Ajoutez les tomates, le concentré de tomate ainsi que la feuille de laurier. Assaisonnez le tout.

**Rajoutez** le veau une fois que le mélange est à ébullition et faites réduire à feu doux pendant une heure et demie.

**Dressez** la viande sur un joli plat, une fois qu'elle est bien tendre.

**Mixez** les légumes et faites réduire la sauce si nécessaire. Versez-la sur la viande. C'est prêt !



## Tarte à la myrtille

À marier avec...

*Sancto Lupo 2022, Domaine des Rocs, Pic-Saint-Loup*



### Ingrédients pour 6 personnes

250g de farine

150g de beurre mou

125g de sucre semoule

1 pincée de sel

1 œuf

2 cuil. à soupe de poudre d'amande

2 cuil. à soupe de sucre glace



**Préparation** : 15 minutes

**Cuisson** : 35 minutes

**Difficulté** : 

**Préchauffez** votre four à 200°C.

**Rincez** les myrtilles et égouttez-les. Déposez-les ensuite dans un saladier et saupoudrez-les de 50 grammes de sucre semoule.

**Préparez** la pâte sablée en mélangeant la farine, le sel et le reste de sucre dans un saladier. Incorporez le beurre en mélangeant la pâte du bout des doigts. Lorsque la pâte est sableuse, ajoutez l'œuf et formez une boule. Filmez-la et laissez-la au frais pendant une heure.

**Beurrez**, puis farinez votre moule à tarte. Étalez la pâte et chemisez le moule. Piquez le fond de tarte à l'aide d'une fourchette et enfournez pendant 15 minutes.

**Saupoudrez-la** de poudre d'amande et versez les myrtilles macérés dessus.

**Saupoudrez** de sucre glace et faites cuire pendant 20 minutes. Dégustez !



# « Les dîners de Philippe »



## Pâté de campagne

À marier avec...

Rouge Caractère 2022, Domaine Biet, Touraine



**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 2 heures 30 minutes

**Difficulté :** 

### Ingrédients pour 6 personnes

1k d'épaule de porc

500g de poitrine de porc

250g de foie de volaille

15g de sel

6g de poivre

3 œufs

3 feuilles de laurier

2 échalotes

1 oignon

1 verre de lait

1 verre de vin blanc sec

1 cuil. à soupe de thym

2 cuil. à soupe de farine

**Hachez** les viandes au hachoir puis salez-les. Mettez les feuilles de laurier dans la viande hachée et mettez le tout au frais pendant 6 heures.

**Hachez** les échalotes et l'oignon au couteau et mettez-les dans un bol. Cassez les œufs dans le bol et fouettez. Ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez bien.

**Retirez** les feuilles de laurier de la viande et arrosez-la avec le mélange du bol.

**Malaxez** avec les deux mains pour que la viande s'imprègne bien de toutes les saveurs.

**Versez** le tout dans une terrine, recouvrez d'un linge mouillé et enfournez à 180°C dans un bain-marie pendant 2 heures 30 minutes.

**Laissez** refroidir et dégustez sur du bon pain ailé.





## « Les dîners de Philippe »



### Rouelle de porc sauce au vin

À marier avec...

Rouge Caractère 2022, Domaine Biet, Touraine



**Préparation :** 10 minutes

**Cuisson :** 1 heure et 40 minutes

**Difficulté :** 

#### Ingrédients pour 6 personnes

500g de rouelle de porc

15cl de vin rouge

4 champignons de paris

2 gousses d'ail

1 oignon

1 bouquet garni

1 cuil. à soupe de farine

1 cuil. à soupe de beurre

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

**Hachez** une gousse d'ail grossièrement. Incisez la viande et insérez les morceaux d'ail dans la viande.

**Faites** chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte et faites dorer la rouelle de porc sur ces deux faces.

**Hachez** l'oignon en fines lamelles et rapez la gousse d'ail restante. Faites-les suer dans la cocotte avec la viande. Poivrez et salez le mélange.

**Saupoudrez** le tout avec la farine et mélangez.

**Arrosez** votre plat avec le vin et un grand verre d'eau. Plongez le bouquet garni dans le mélange et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure 30 minutes.

**Coupez** les champignons en lamelles et faites-les revenir dans du beurre chaud.

**Ajoutez-les** au mélange de la cocotte et laissez cuire pendant 5 minutes encore.

**Retirez** le bouquet garni de la cocotte et disposez la rouelle de porc dans un joli plat.



## Poêlé de fraises au vinaigre balsamique

À marier avec...

Rouge Caractère 2022, Domaine Biet, Touraine



Ingrédients pour 6 personnes

500g de fraises

30g de sucre en poudre

20cl de crème entière liquide

1 sachet de sucre vanillé

2 cuil. à soupe de sucre en poudre

1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique



**Préparation** : 15 minutes

**Cuisson** : 3 minutes

**difficulté** :

**Lavez** les fraises sous un filet d'eau froide puis égouttez et équelettez-les.

**Mixez** la moitié et disposez l'autre au frais.

**Fouettez** la crème liquide en incorporant le sucre en poudre petit à petit. Lorsque vous obtenez une chantilly bien ferme, ajoutez délicatement la purée de fraise.

**Répartissez** votre crème à la fraise dans 6 ramequins et placez-les au frais.

**Coupez** les fraises restantes en petits dés et mettez-les dans une poêle chaude.

**Saupoudrez-les** de sucre vanillé et arrosez-les de vinaigre balsamique.

**Mélangez** et faites cuire pendant 2 minutes. Retirez les dés de fraises et répartissez-les dans les ramequins. Dégustez aussitôt.