

# « Les dîners de Philippe »

## Pour accompagner les vins My Vitibox



### Menu Dégustation

En accompagnement du vin  
Le Rouge 2022,  
Domaine Emile & Rose, Coteaux de Béziers



#### Toast de tapenade noire

La puissance de l'olive noire sera bien compensée par les arômes fruités du vin.

#### Carpaccio de bœuf

Je vous conseille un vin blanc ou un rouge très léger comme celui-ci.

#### Tomme de chèvre

La tomme de chèvre est un fromage fin et fruité qui ne sera pas éteint par ce vin subtil.

#### Tartelette aux fruits des bois

L'explosion en bouche de fruits noirs de ce dessert fera écho à ceux du vin.



## Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

Le Rouge 2022, Domaine Emile & Rose, Coteaux de Béziers

### ENTRÉE:

#### Toast de tapenade noire



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

**12** petites tranches de pain de campagne

**250g** d'olives noires dénoyautées

**75g** filets d'anchois dessalés

**15cl** de vin blanc

**3** gousses d'ail

**2** oignons

*Suppléments: Jus de 2 citrons • Sel • Poivre*

### PLAT:

#### Carpaccio de bœuf



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

**1kg** de viande de bœuf

**150g** de roquette

**120g** de parmesan

**6** tomates séchées

**6** cuil. à soupe d'huile d'olive

**6** cuil. à soupe de câpres à

*Suppléments : Jus de citron*

*• Fleur de sel • Poivre concassé*

### FROMAGE:

#### Tomme de chèvre



La Tomme de chèvre est un fromage à pâte pressée non cuite. Seule une centaine d'éleveurs de Savoie et Haute-Savoie a le privilège

d'en produire. Elle est légèrement céronnée, c'est à dire laissée en cave pendant plusieurs mois pour faire naître des arômes de noix et d'épices subtils. Sa croûte brunit à mesure que son goût se corse.

### DESSERT:

#### Tartelette aux fruits des bois



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

**250g** de mûres

**250g** de farine

**200g** de framboise

**150g** de beurre

**150g** de sucre glace

**1** œuf



## Toast de tapenade noire

À marier avec...

**Le Rouge 2022, Domaine Emile & Rose, Coteaux de Béziers**



**Ingrédients pour 6 personnes**

**12** petites tranches de pain  
de campagne

**250g** d'olives noires dénoyautées

**75g** filets d'anchois dessalés

**15cl** de vin blanc

**3** gousses d'ail

**Suppléments:** Jus de 2 citrons • Sel • Poivre



**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 5 minutes

**Difficulté :**



**Mixez** les filets d'anchois, les miettes de thon, les olives, les câpres, l'ail et le jus d'1 citron.

**Pilez** la préparation dans un mortier en ajoutant progressivement l'huile d'olive et le jus du citron restant jusqu'à obtention d'une préparation épaisse et lisse.

**Faites dorer** les tranches de pain sous le gril du four pendant 5 minutes.

**Tartinez-les** avec la tapenade.

**Servez** sans attendre.



## « Les dîners de Philippe »



### Carpaccio de bœuf

À marier avec...

Le Rouge 2022, Domaine Emile & Rose, Coteaux de Béziers



**Ingrédients pour 6 personnes**

1kg de viande de bœuf

150g de roquette

120g de parmesan

6 tomates séchées

6 cuil. à soupe d'huile d'olive

**Suppléments :** Jus de citron • Fleur de sel  
• Poivre concassé



**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 35 minutes

**Difficulté :** 

**Mettez** la viande dans le congélateur environ 30 minutes en l'enveloppant dans du film alimentaire.

**Tranchez-la** ensuite en fines lamelles avec un couteau bien aiguisé.

**Faites-la macérer** avec le sel et le poivre en l'enveloppant dans du film alimentaire.

**Laissez reposer** au frais pendant 2 heures.

**Pendant ce temps**, préparez la sauce en mixant la tomate séchée, la roquette, le jus du citron, l'huile d'olive, puis mettez au frais pour 1 heure.

**Disposez** les lamelles de viande dans l'assiette et arrosez-les de sauce.

**Au moment de servir**, parsemez de parmesan râpés et de câpres.



## Tartelette aux fruits des bois

À marier avec...

Le Rouge 2022, Domaine Emile & Rose, Coteaux de Béziers



### Ingrédients pour 4 personnes

250g de mûres

250g de farine

200g de framboise

150g de beurre

150g de sucre glace

1 œuf



**Préparation** : 35 minutes

**Cuisson** : 20 minutes

**Difficulté** : 

**Préchauffez** votre four à 180°C.

**Commencez** par préparer la pâte sablée. Pour cela, versez la farine sur un plan de travail, mélangez-y le beurre coupé en lamelles et écrasez le tout en frottant avec vos mains afin d'obtenir un mélange sableux.

**Cassez** les œufs dans un bol, ajoutez le sucre glace et mélangez le tout énergiquement.

**Versez** votre mélange d'œufs et de sucre glace sur votre mélange de beurre et de farine. Pétrissez légèrement avec vos mains, en ajoutant un peu d'eau si le mélange est trop sec, puis formez une boule.

**Aplatissez** votre pâte à l'aide d'un rouleau, puis chemisez-en 4 petits moules à tarte préalablement beurrés. Piquez le fond des moules avec une fourchette et faites précuire pendant 10 à 15 minutes.

**Garnissez** vos tartelettes avec les mûres et les framboises, puis enfournez pendant 20 minutes. Une fois cuite, saupoudrez votre tarte de sucre et laissez reposer 5 minutes dans votre four encore chaud.