

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
Lussac Saint-Émilion 2019, Biche de Pique,
Lussac Saint-Émilion



Crème de lentilles

Un plat dont la texture sera équilibrée grâce à la finesse de ce vin.

Pintade rôtie aux raisins

Là encore, le poivre viendra relever la viande et souligner ses saveurs.

Coulommier

Quoi de mieux que les fruits rouges de ce vin pour accompagner ce fromage fondant ?

Macarons aux mûres

La fraîcheur de ce vin viendra équilibrer le côté gourmand de ce dessert.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin
Lussac Saint-Émilion 2019, Biche de Pique,
Lussac Saint-Émilion

ENTRÉE:

Crème de lentilles



*Ingrédients
pour 6
personnes*

300g de lentilles vertes
12cl de crème liquide
3 clous de girofle
1 carotte
1 cube de bouillon de volaille
1 oignon
1 bouquet garni
2 cuil. à soupe de persil

Suppléments : Sel • Poivre

PLAT:

Pintade rôtie aux raisins



*Ingrédients
pour 6
personnes*

2 petites pintades
40g de beurre
15cl de vin blanc sec
3 oignons
2 grappes de raisin rouge

*Suppléments : Sel • Poivre
• Thym frais*

FROMAGE:

Coulommier



Le Coulommiers est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle, à la croûte fleurie, blanche et duveteuse, mais aussi parsemée de petits points rougeâtres. Sa pâte est jaune et paille. Il renferme des vitamines telles que la vitamine A, B, C26, et K. De plus, le Coulommiers est constitué de 50 % de matières grasses.

DESSERT:

Macarons aux mûres



*Ingrédients
pour 6
personnes*

Pour les coques
160g de sucre glace
120g de poudre d'amandes
94g de sucre

Pour la garniture aux mûres
300g de mûres fraîches
150g de sucre
200ml biscuits d'eau
4 jaune d'œuf
1 sachet de gélatine en poudre

*Supplément : Colorant en
poudre myrtille*



Crème de lentilles

À marier avec...

Lussac Saint-Émilion 2019, Biche de Pique, Lussac Saint-Émilion



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

300g de lentilles vertes

12cl de crème liquide

3 clous de girofle

1 carotte

1 cube de bouillon de volaille

1 oignon

1 bouquet garni

2 cuil. à soupe de persil

Suppléments : Sel • Poivre

Épluchez et coupez la carotte en rondelles et les oignons finement.

Préparez le bouquet garni : thym, laurier, persil, attachez-le avec une ficelle.

Mettez tous les ingrédients dans une casserole.

Ajoutez 4 fois le volume d'eau froide.

Salez, poivrez et ajoutez le bouillon de volaille et laissez mijoter pendant 40 à 45 minutes.

Retirez le bouquet garni.

Mixez jusqu'à l'obtention d'une crème.

Servez chaud.



Pintade rôtie aux raisins

À marier avec...

Lussac Saint-Émilion 2019, Biche de Pique, Lussac Saint-Émilion



Ingrédients pour 6 personnes

2 petites pintades

40g de beurre

15cl de vin blanc sec

3 oignons

2 grappes de raisin rouge

Suppléments : Sel • Poivre • Thym frais



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure 20 minutes

Difficulté :

Rincez les grappes de raisin. Séparez les grains.

Coupez le beurre en morceaux et les oignons épluchés finement.

Faites revenir l'oignon 10 minutes.

Ajoutez-y les morceaux de pintade et laissez doré de toutes les côtés.

Arrosez de vin blanc et laissez mijoter 5 minutes.

Assaisonnez avec du sel, du poivre et le thym.

Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes.

Incorporez les raisins épépinés.

Remettez sur le feu pendant 30 minutes.



Macarons aux mûres

À marier avec...

Lussac Saint-Émilion 2019, Biche de Pique, Lussac Saint-Émilion



Ingrédients pour 6 personnes

Pour les coques

160g de sucre glace

120g de poudre d'amandes

94g de sucre

Pour la garniture aux mûres

300g de mûres fraîches

150g de sucre

200ml biscuits d'eau

4 jaune d'œuf

1 sachet de gélatine en poudre

Supplément : Colorant en poudre myrtille



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 35 minutes

Difficulté : 

Commençons par préparer la garniture :

Faites cuire les mûres avec 100ml d'eau.

Mixez avec 50ml d'eau puis tamisez.

Mélangez le gélatine en poudre avec 2 cuillères à soupe de sucre.

Portez le mélange et la purée de mûres à l'ébullition pendant 3 minutes.

Ajoutez le reste d'ingrédient et laissez mijoter 3 minutes.

Laissez refroidir.



« Les dîners de Philippe »



Continuons avec les coques :

Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace, puis tamisez.

Battez les blancs en neige en incorporant progressivement le sucre.

Ajoutez le colorant en poudre selon l'intensité de couleur désirée et battez de nouveau.

Mettez le mélange dans une poche munie d'une douille lisse.

Dressez des coques sur une plaque couverte de papier sulfurisé.

Laissez sécher.

Enfourez à four préchauffé à 140°C pour 12 minutes environ.

Réalisons ensuite le montage :

Joignez les coques par paires similaires.

Foutez la gelée de mûres manuellement puis mettez-la dans une poche.

Dressez une noix sur la moitié des coques.

Fermez avec une deuxième coque.

Laissez reposer 24 heures au frais avant de servir.