

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



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin  
Cœur de Roncharde 2021,  
Domaine Niero, Condrieu



### Gratin d'asperge au parmesan

Les notes florales du vin seront parfaites  
avec les asperges.

### Poulet au pistou

Les notes vanillées du vin  
contrasteront de manière élégante les  
saveurs herbacées et fraîches du pistou.

### Saint Nectaire

La texture moelleuse du fromage est  
sublimée par le gras du vin.

### Tarte fine aux abricots

Les notes de pêche du vin rappelleront les  
abricots de cette tarte.



## Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du Cœur de Roncharde 2021,  
Domaine Niero, Condrieu

### ENTRÉE:

#### Gratin d'asperge au parmesan



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

- 6 asperges
- 6 pommes de terre
- 2 oignons
- 400g de lardons
- 50g de chapelure
- 25cl de crème épaisse
- 50g de parmesan râpé
- 1l de bouillon de légume
- 2 gousses d'ail
- Suppléments :** Sel • Poivre  
• Huile • Jus d'un citron

### PLAT:

#### Poulet au pistou



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

- 6 filets de poulet
- 90ml d'huile d'olive
- 50g de chapelure
- 25g de Parmesan
- 25g de pignons
- 1 botte de basilic
- 2 œufs
- 1 gousse d'ail
- Suppléments :** Sel • Poivre noir  
• Huile • Jus d'un citron

### 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:

#### Tarte fine aux abricots



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

- 1 pâte brisée
- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 100g d'amandes en poudre
- 50g de farine
- 10cl de liqueur d'abricot
- 2 œufs
- 1 boîte d'abricots au sirop



## Gratin d'asperge au parmesan

À marier avec...

Cœur de Roncharde 2021, Domaine Niero, Condrieu



**Préparation** : 10 minutes

**Cuisson** : 55 minutes

**Difficulté** : 

### Ingrédients pour 6 personnes

6 asperges

6 pommes de terre

2 oignons

400g de lardons

50g de chapelure

25cl de crème épaisse

50g de parmesan râpé

1l de bouillon de légume

2 gousses d'ail

**Suppléments** : Sel • Poivre • Ciboulette hâchée

**Préchauffez** votre four à 180°C.

**Rincez** les asperges. Divisez-les en deux.

**Épluchez** les pommes de terre. Coupez les premiers en fines rondelles.

**Portez le bouillon de légumes** à ébullition pour faire cuire les pommes de terre et les panais pendant 20 minutes.

**Coupez** les oignons grossièrement et râpez les gousses d'ail finement.

**Placez** les lardons et les oignons dans le fond de votre plat à gratin avec la moitié de l'ail. Arrosez d'un peu de crème et placez les légumes. Salez et poivrez.

**Mélangez** la crème restante avec le reste d'ail et la ciboulette et étalez-la sur les légumes.

**Répartissez** le fromage et la chapelure sur le dessus. Enfouez pendant 20 minutes.



# « Les dîners de Philippe »



## Poulet au pistou

À marier avec...

Cœur de Roncharde 2021, Domaine Niero, Condrieu



**Préparation :** 30 minutes

**Cuisson :** 20 minutes

**Difficulté :** 

### Ingrédients pour 6 personnes

6 filets de poulet

90ml d'huile d'olive

50g de chapelure

25g de Parmesan

25g de pignons

1 botte de basilic

2 œufs

1 gousse d'ail

**Suppléments :** Sel • Huile de tournesol

**Pilez** au mortier ou mixez les feuilles de basilic, les pignons, l'ail, le parmesan et l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

**Épongez** les filets de poulet avec un essuie-tout et recouvrez-les de la moitié de la sauce au pistou. Salez.

**Battez** les œufs et versez-les dans une assiette creuse.

**Dans une autre assiette**, étalez la chapelure.

**Faites chauffer** une poêle à feu moyen à vif. Versez-y un filet d'huile de tournesol.

**Roulez** les filets un-à-un, d'abord dans les œufs battus, puis dans la chapelure.

**Faites frire** vos filets pendant 2 ou 3 minutes sur chaque côté.

**Réservez-les** sur un essuie-tout avant de dresser vos plats. Servez-les avec la sauce au pistou.



## « Les dîners de Philippe »



### Tarte fine aux abricots

À marier avec...

Cœur de Roncharde 2021, Domaine Niero, Condrieu



#### Ingrédients pour 6 personnes

- 1 pâte brisée
- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 100g d'amandes en poudre
- 50g de farine
- 10cl de liqueur d'abricot
- 2 œufs
- 1 boîte d'abricots au sirop



**Préparation** : 20 minutes

**Cuisson** : 30 minutes

**difficulté** : 

**Mélangez** le beurre ramolli au sucre jusqu'à ce que vous obteniez un mélange léger.

**Ajoutez** les œufs battus, puis les amandes en poudre et la farine tamisée. Parfumez avec la liqueur d'abricot.

**Étalez** la pâte brisée au fond d'un moule à tarte.

**Piquez-en** le fond et versez-y le mélange.

**Placez** enfin les abricots sur le mélange en les enfonçant délicatement.

**Mettez** à cuire 30 mn à four moyen (thermostat 6).