

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



## Menu Dégustation

En accompagnement de la cuvée  
Château de Padère 2020, Buzet



### Boudin noir

Les tanins du vin vont apporter de la structure à la richesse du boudin noir.

### Côtelette d'agneau

Un plat de viande qui saura souligner le caractère épicé de votre vin.

### Tome des Pyrénées

Les tanins abondants du vin donneront du relief à ce fromage fondant.

### Fondant au chocolat

Les tanins serviront d'exhausteur pour le chocolat de ce dessert !

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



## Menu Dégustation

En accompagnement du vin  
La Nouvelle Aventure 2022,  
Domaine de Villargeau, Coteau du Giennois



### Ceviche de dorade

Les notes épicées du vin réhausseront  
subtilement cette entrée.

### Saumon rôti et riz sauvage

La minéralité du vin viendra casser le gras  
du saumon.

### Sainte Maure de Touraine

La fraîcheur de ce fromage sera parfaite  
avec les doux arômes de fruits frais du  
vin.

### Sabayon de fruits des bois

Les arômes de framboise du vin s'accordent  
merveilleusement bien avec les fruits des  
bois.



## Votre liste de courses pour vos délicieux dîner

En accompagnement du vin  
Château de Padère 2020, Buzet

### ENTRÉE:

#### Boudin noir



Datant de l'Antiquité, cette charcuterie aurait été inventée par un cuisinier grec appelé Aptonite. Au-delà de son goût irrésistible après avoir été grillé à la poêle ou au four, le boudin noir est excellent pour la santé car c'est un des aliments les plus riches en fer.

### PLAT:

#### Côtelette d'agneau



*ingrédients  
pour 6  
personnes*

6 côtes d'agneau

10cl d'huile d'olive

2 cuil. à soupe de jus de citron

*Suppléments: Sel • Poivre • Thym  
frais • Fleur de sel*

### FROMAGE:

#### Tome des Pyrénées



Noire ou dorée, la Tome des Pyrénées est toujours produite dans les Pyrénées-Atlantiques, en Haute-Garonne ou dans l'Aude. Moulé, égoutté puis démoulé et salé, le lait caillé est affiné pendant 21 jours pour faire le fromage enveloppé de paraffine noire et au moins pendant 45 jours pour le fromage doré. La première version sera donc plus douce et légèrement acidulée alors que la deuxième sera plus corsée.

### DESSERT:

#### Fondant au chocolat



*ingrédients  
pour 6  
personnes*

400g de chocolat noir

350g de beurre

60g de sucre glace

60g de sucre en poudre + 1 cuil. à soupe

50g de Maïzena

7 œufs



## Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin La Nouvelle Aventure 2022,  
Domaine de Villargeau, Coteau du Giennois

### ENTRÉE:

#### Ceviche de dorade



*ingrédients  
pour 6  
personnes*

6 tranches de dorade  
2 citrons verts  
1 pamplemousse rose  
1 pamplemousse jaune  
1 bouquet de ciboulette  
2 oranges  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
*Supplément : Sel*

### PLAT:

#### Saumon rôti et riz sauvage



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

500g de viande de lapin  
1 oignon  
2 cuil. à soupe d'huile  
8 carottes  
10cl d'eau  
40g de beurre  
40g de crème  
*Suppléments : • Sel  
• Poivre • Thym • Fleur de sel*

### FROMAGE:

#### Sainte Maure de Touraine



Ce fromage de chèvre de l'Indre-et-Loire se distingue par sa forme. Façonné en bûchetronconique, sa croûte est recouverte d'une élégante

couche de moisissure. Une fois son affinage terminée, la bûchette est salée puis saupoudrée de charbon. La paille de seigle insérée en son milieu porte un pyrogravage du nom de son fabricant.

### DESSERT:

#### Sabayon de fruits des bois



*Ingrédients  
pour 6  
personnes*

150g de fraises  
150g de framboises  
120g de sucre en poudre  
75g de chocolat amer  
15cl de guignolet  
15cl de crème fraîche épaisse  
8cl de vieux kirsch  
6 jaunes d'œuf



## « Les dîners de Philippe »



### Côtelette d'agneau

À marier avec...

Château de Padère 2020, Buzet



**Ingrédients pour 6 personnes**

6 côtes d'agneau

10cl d'huile d'olive

2 cuil. à soupe de jus de citron

**Suppléments :** Sel • Poivre • Thym frais •



**Préparation :** 25 minutes

**Cuisson :** 15 minutes

**Difficulté :**

**Mélangez** l'huile d'olive et le jus de citron dans un bol. Enduisez-en les côtes d'agneau et réservez-les pendant 2 heures.

**Préchauffez** le votre four à 210°C.

**Déposez** les côtes marinées sur une plaque allant au four et saupoudrez de sel, de poivre et de thym. Enfournez pendant 15 minutes puis terminez par une cuisson en mode grille pendant 2 minutes.

**Gardez-les** au chaud dans le four jusqu'au moment de servir.

**Servez** vos côtes d'agneau avec des légumes de votre choix.





## Fondant au chocolat

À marier avec...

Château de Padère 2020, Buzet



Ingrédients pour 6 personnes

400g de chocolat noir

350g de beurre

60g de sucre glace

60g de sucre en poudre + 1 cuil. à soupe

50g de Maïzena

7 œufs



**Préparation** : 25 minutes

**Cuisson** : 15 minutes

**Difficulté** : 

**Tapissez** un moule à manqué avec du papier sulfurisé.

**Coupez** le beurre en morceaux. Cassez le chocolat. Mettez-les dans un grand bol. Faites fondre le tout au bain marie.

**Tout en fouettant**, ajoutez le sucre glace, la moitié du sucre en poudre, les œufs et la Maïzena.

**Versez** la pâte dans le moule. Saupoudrez de la cuillère à soupe de sucre en poudre, enfournez pour 5 minutes.

**Baissez** la température du four à 180°C et continuez la cuisson pour 20 à 30 minutes selon le degré de cuisson du cœur que vous souhaitez obtenir.

**Faites bouillir** 20 centilitres d'eau et le reste de sucre. Retirez la casserole du feu lorsque la sauce est brillante.

**Démoulez** votre fondant et laissez-le refroidir.



## « Les dîners de Philippe »



### Ceviche de thon aux agrumes

À marier avec...

La Nouvelle Aventure 2022,

Domaine de Villargeau, Coteau du Giennois



#### Ingrédients pour 6 personnes

6 tranches de thon rouge

2 citrons verts

1 pamplemousse rose

1 pamplemousse jaune

1 bouquet de ciboulette

2 oranges

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

Supplément : Sel



**Préparation** : 30 minutes

**difficulté** : 

**Recueillez** le jus des citrons dans un grand saladier.

**Coupez** les tranches de dorade en petits dés et mettez-les dans le saladier avec le jus de citron. Ajoutez le sel et l'huile d'olive et laissez macérer au frais.

**Pelez** les agrumes et séparez les segments les uns des autres. Gardez quelques-uns pour la décoration et coupez le reste en dés, retirez les membranes et ajoutez-les à la dorade. Recueillez leur jus.

**Lavez** la ciboulette puis ciselez-la. Ajoutez-la aux dés de dorade et arrosez le tout de jus d'agrumes. Mélangez doucement.

**Dressez** votre ceviche sur chaque assiette et décorez avec les segments d'agrumes réservés.

**Dégustez** bien frais avec des tranches de pain grillées.



# « Les dîners de Philippe »



## Saumon rôti et riz sauvage

À marier avec...

La Nouvelle Aventure 2022,  
Domaine de Villargeau, Coteau du Giennois



**Ingrédients pour 6 personnes**

2 filets de saumon sans peau

10 feuilles de basilic

50g de riz

140ml d'eau

10cl de vin blanc

6 cuil. à soupe de crème fraîche

**Suppléments :** Sel • Poivre • Piment



**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 40 minutes

**Difficulté :** 🍀🍀🍀

**Versez** le riz dans une casserole et ajouter 100 millilitres d'eau.

**Faites cuire** le riz jusqu'à ébullition.

**Retirez** le couvercle et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée.

**Rincez** les poissons, assaisonnez-les et coupez-les pour avoir 6 parts égales.

**Mettez-les** sur la plaque du four et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive.

**Enfournez** à 200°C pendant 30 minutes.

**Dans une casserole**, portez à ébullition le vin blanc et les feuilles de basilic finement ciselés.

**Enfournez** la crème fraîche, le sel, le poivre. Mélangez et retirez du feu lorsque la sauce est homogène

**Disposez** le saumon et le riz sur une assiette et arrosez le saumon avec la sauce.





## « Les dîners de Philippe »



### Sabayon de fruits des bois

À marier avec...

La Nouvelle Aventure 2022,  
Domaine de Villargeau, Coteau du Giennois



**Préparation** : 20 minutes

**Cuisson** : 20 minutes

**Difficulté** : 

#### Ingrédients pour 6 personnes

150g de fraises

150g de framboises

120g de sucre en poudre

75g de chocolat amer

15cl de guignolet

15cl de crème fraîche épaisse

8cl de vieux kirsch

6 jaunes d'œuf

**Lavez et équeutez** les framboises.

**Lavez et coupez** les fraises en deux.

**Mélangez** ensuite le guignolet et le kirsch dans un bol.

**Dans une casserole à fond épais**, blanchissez les jaunes d'œufs et le sucre. Mettez le mélange sur feu doux et ajoutez la moitié du mélange de Guignolet-Kirsch. Continuez à battre.

**Lorsque le mélange double de volume et devient bien mousseux**, incorporez petit à petit le reste d'alcool, la crème fraîche et le chocolat en ne cessant de battre.

**Arrêtez** la cuisson lorsque le sabayon est onctueux.

**Nappez-en** les fraises et les framboises

**Saupoudrez** vos sabayons de sucre glace juste avant de servir. Ils se mangeront froids ou chauds.