

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



Menu Dégustation

En accompagnement de la cuvée
Clos de Paulilles 2021, Collioure



Escargots à la minervoise

La gourmandise et les notes épicées du vin seront parfaites avec des escargots.

Osso buco

Ce vin entre épices et fraîcheur sera parfait avec un osso buco.

Fromage de brebis

Un fromage puissant détonnera avec les arômes de mûre du vin.

Crème catalane

Ce vin gourmand accompagnera idéalement les desserts onctueux comme cette crème.

« 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
Clos de Paulilles 2021, Collioure

ENTRÉE:

Escargots à la minervoise



- 72 escargots
- 4 échalottes
- 2 gousses d'ail
- 150ml de fond de veau
- 1 pincée de 4 épices
- 1 pincée de cumin en grains
- 1 cuil. à café de concentré de tomate

PLAT:

Osso buco



*ingrédients
pour 6
personnes*

- 40cl de vin blanc sec
- 6 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 • Thym
frais • Fleur de sel*

FROMAGE:

Fromage de brebis



fabriqué à partir de lait de brebis, c'est un fromage qui relève d'un savoir-faire ancien selon sa région de fabrication. Il est présenté sous plusieurs variétés : à pâte rapée, pressée, cuite, dure ou persillé. Le fromage de brebis est riche en protéine et très apprécié des Français.

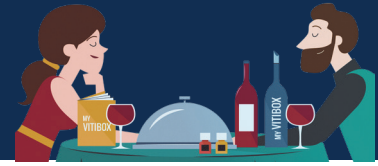
DESSERT:

Crème catalane



*ingrédients
pour 6
personnes*

- 1L de lait
- 150g de sucre
- 8 jaunes d'œuf
- 1 citron
- 2 cuil. à soupe de maïzena



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 recouvert 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. Le fromage se dégustera découpée en rondelles pour mieux apprécier sa pâte fondante au goût

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...

Clos de Paulilles 2021, Collioure



Ingrédients pour 6 personnes

72 escargots

4 échalottes

2 gousses d'ail

150ml de fond de veau

1 pincée de 4 épices

1 pincée de cumin en grains

2 cuil. à café de concentré de tomate



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : 

Rincez les escargots puis égouttez et séchez-les à l'aide d'un papier absorbant..

Hachez finement les échalotes et faites revenir dans une poêle contenant de l'huile d'olive.

Rajoutez la tomate et laissez frémir pendant quelques minute.

Coupez les gousses d'ail en fines rondelles et rajoutez-les dans la poêle.

Versez le vin et assaisonnez et laissez réduire de moitié.

Rajoutez les escargots et le fond de veau.

Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce soit semi épaisse.



« Les dîners de Philippe »



Osso bucco

À marier avec...

Clos de Paulilles 2021, Collioure



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1 heure et 30 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

40cl de vin blanc sec

6 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 !



Crème catalane

À marier avec...

Clos de Paulilles 2021, Collioure



Ingrédients pour 6 personnes

1L de lait

150g de sucre

8 jaunes d'œuf

1 citron

2 cuil. à soupe de maïzena



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : 

Délayez la maïzena dans 50 millilitres de lait.

Dans un saladier, versez 30 grammes de sucre, la maïzena délayée et les jaunes d'œuf.

Battez tout.

Mélangez le reste du lait et 60 grammes de sucre dans une casserole.

Ajoutez l'écorce du citron.

Portez à ébullition puis versez les jaunes d'œuf et la maïzena.

Faites cuire à feu doux en remuant pendant 5 minutes.

Versez dans les ramequins, laissez refroidir puis et laissez prendre au réfrigérateur.

Dégustez quand c'est frais.



« 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.



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.

Napez-en les fraises et les framboises

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