

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



Menu Dégustation

En accompagnement du vin
I Sensi 2021,
Abbazia Santa Anastasia, Sicilia



Gambas sur un lit de fenouil

La texture charnue des gambas s'harmonisera avec la vivacité et la complexité du vin.

Bar en papillote au pamplemousse

L'acidité du pamplemousse soulignera la fraîcheur du vin italien.

Banon

Les notes florales du vin contrebalanceront la texture crémeuse du fromage.

Beignet aux pommes

Les accords de coing du vin trouveront un écho subtil dans les saveurs sucrées et douces du beignet.



Votre liste de courses pour vos délicieux dîners

En accompagnement du vin

I Sensi 2021, Abbazia Santa Anastasia, Sicilia

ENTRÉE:

Gambas sur un lit de fenouil-



*Ingrédients
pour 4
personnes*

18 gambas
300g de fenouil
6 échalotes
3 cuil. à soupe d'huile
d'olive
**Suppléments : Sel • Poivre
• Paprika**

PLAT:

Bar en papillote au pamplemousse



*Ingrédients
pour 4
personnes*

6 filets de bar
3 pamplemousses
300g de fenouil
**Suppléments : Sel • Poivre
• Huile d'olive**

FROMAGE:

Sainte-Maure de Touraine



Originaire du Sud-Est de la France, c'est un fromage fabriqué à partir de lait de chèvre cru et entier. Le Banon est le résultat de la technique du caillé doux. Ce qui lui donne une pâte moelleuse et une croûte naturelle. Sa saveur est acidulée et peut-être plus prononcée avec des arômes caprins spécifiques et un petit goût de noisette.

DESSERT:

Beignets de pommes



*Ingrédients
pour 6
personnes*

4 pommes
250g de farine
20cl de lait
2 œufs
Supplément : Sucre glace



Gambas sur un lit de fenouil

À marier avec...

I Sensi 2021, Abbazia Santa Anastasia, Sicilia



Ingrédients pour 6 personnes

18 gambas

300g de fenouil

6 échalotes

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

Suppléments : Sel • Poivre • Paprika



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : 

Coupez le fenouil nettoyé en fines lamelles.

Épluchez les échalotes et émincez-les.

Chauffez l'huile d'olive dans une poêle.

Laissez-y revenir le fenouil et les échalotes pendant quelques minutes.

Assaisonnez et arrêtez la cuisson lorsque le mélange est mi cuit.

Décortiquez les gambas et retirez leurs boyaux.

Salez et poivrez-les. Ajoutez du paprika selon vos goûts.

Faites-les revenir dans la précédente poêle avec un peu huile d'olive pendant quelques minutes.

Disposez les légumes dans l'assiette et mettez les gambas au-dessus.



« Les dîners de Philippe »



Bar en papillote au pamplemousse

À marier avec...

I Sensi 2021, Abbazia Santa Anastasia, Sicilia



Ingrédients pour 6 personnes

6 filets de bar

3 pamplemousses

300g de fenouil

Suppléments : Sel • Poivre • Huile d'olive



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : 

Préchauffez une le four à 180°C.

Préparez les zestes de pamplemousse.

Découpez les pamplemousses en dés.

Rincez et découpez finement le fenouil dans le sens de la longueur.

Disposez trois tranches de fenouil sur la moitié haute d'une feuille de papier sulfurisé.

Mettez le poisson sur les fenouils.

Assaisonnez et ajoutez les zestes de pamplemousse.

Enfournez pendant 10 minutes.

Préparez une salade avec le fenouil restant et les dés de pamplemousse.

Ouvrez les papillotes et servez-les avec la salade.



« Les dîners de Philippe »



Beignets de pommes

À marier avec...

I Sensi 2021, Abbazia Santa Anastasia, Sicilia



Ingrédients pour 6 personnes

4 pommes

250g de farine

20cl de lait

2 œufs

1 sachet de levure chimique

Supplément : Sucre glace



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Difficulté : 

Versez la farine et la levure dans un saladier. Mélangez et creusez un puits pour mettre les jaunes d'œufs et la pincée de sel.

Mélangez progressivement puis ajoutez le lait petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Montez les blancs d'œuf en neige et incorporez-les délicatement à la pâte.

Faites chauffer l'huile de friture.

Pelez les pommes et évidez-les. Coupez-les en rondelles et trempez-les dans la pâte. Faites-les frire.

Égouttez-les sur du papier absorbant et saupoudrez de sucre glace.