



## Jambon Pata Negra

À marier avec...

Tempranillo Q 2013, *Zuccardi*, Mendoza



**Ingrédients pour 4 personnes**

**160g** de jambon Pata Negra

**12** olives noires

**6** tomates cerises

**1** citron

**1** cuil. à soupe d'huile d'olive

**Suppléments** : Sel • Persil • Poivre



**Préparation** : 15 minutes

**Difficulté** : 

**Faites** tiédir un joli plat de présentation.

**Découpez** le Pata Negra en fines tranches et disposez-les joliment sur le plat chaud.

**Coupez** les tomates en deux et disposez-les sur les tranches de jambon.

**Répartissez** également les olives sur le plat et décorez avec les pluches de persil.

**Préparez** une petite vinaigrette au citron en émulsionnant l'huile d'olive et le jus d'un citron avec du sel et du poivre. Servez-la avec l'assiette de charcuterie.

**Dégustez !**



## Brochettes de poulet Yakitori

À marier avec...

Tempranillo Q 2013, *Zuccardi*, Mendoza



### Ingrédients pour 4 personnes

150g de filet de poulet

20g de sucre en poudre

5cl d'huile d'arachide

4cl de saké

4cl de sauce soja

1 blanc de poireau

*Supplément : Sel*



**Préparation** : 10 minutes

**Cuisson** : 10 minutes

**Difficulté** : 

**Coupez** le poulet en cube de 2 centimètres de côtés et salez-les.

**Faites** bouillir une casserole d'eau salée.

**Lavez** le blanc de poireau et tranchez-le en morceau de 2 centimètres. Plongez-les dans l'eau salée bouillante pendant 5 minutes.

**Alternez** les morceaux de viandes et de poireaux sur les pics à brochettes.

**Chauffez** l'huile d'arachide dans une poêle.

**Versez** le saké dans un bol. Ajoutez la sauce soja et le sucre. Émulsionnez la sauce.

**Déposez** les brochettes dans la poêle en les retournant régulièrement sur toutes leurs faces.

**Versez** la sauce dans la poêle et laissez les brochettes s'imbiber de celle-ci. Lorsque la sauce est bien épaisse, c'est prêt.



## « Les dîners de Philippe »



### Soufflé glacé au moka

À marier avec...

Tempranillo Q 2013, *Zuccardi*, Mendoza



#### Ingrédients pour 4 personnes

4 œufs

4 jaunes d'œufs

200g de sucre

240ml de crème fraîche

2 cuil. à café d'extrait de café



**Préparation** : 30 minutes



**Cuisson** : 15 minutes

**Difficulté** :  

**Battez** les œufs et les jaunes d'œufs dans une casserole. Ajoutez le sucre et continuez de battre jusqu'à l'obtention d'une belle matière mousseuse.

**Posez** la casserole dans un bain-marie et faites cuire jusqu'à ce que la mousse forme un ruban.

**Retirez** du feu et fouettez en incorporant l'extrait de café. Laissez reposer.

**Fouettez** la crème fraîche dans un bol et ajoutez petit à petit le premier mélange lorsqu'il est bien froid.

**Répartissez** votre appareil dans des petits moules individuels et placez-les au congélateur pendant 4 heures.