



« Les dîners de Philippe »



Feuilleté à la tapenade noire

À marier avec...

Malbec 2018, Caligiore Estate, Argentine



Ingrédients pour 6 personnes

- 500g de pâte feuilleté
- 500g d'olives noires dénoyautées
- 40cl d'huile d'olive
- 10 filets d'anchois
- 2 cuil. à soupe de câpres
- 2 gousses d'ail
- 1 filet de jus de citron
- 1 œuf



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Difficulté : 

Épluchez et émincez les gousses d'ail. Égouttez les olives et placez le tout dans un mixeur.

Ajoutez les câpres, les anchois, l'huile d'olive et le filet de jus de citron puis mixez à nouveau.

Laissez reposer au réfrigérateur au moins 30 minutes.

Étalez votre pâte feuilletée en carré et recouvrez-la d'une couche de tapenade. Veillez à ne pas en mettre à 1 centimètre des bords.

Roulez la pâte pour former un rouleau. Fouettez l'œuf dans un petit bol et badigeonnez-en le rouleau.

Préchauffez votre four à 180°C.

Découpez le rouleau en tranches d'un centimètre d'épaisseur et déposez-les sur une plaque de cuisson.

Faites-les cuire pendant 10 minutes sur chaque face et dégustez !



« Les dîners de Philippe »



Hampe de bœuf façon cajun

À marier avec...

Malbec 2018, Caligiore Estate, Argentine



Ingrédients pour 6 personnes

1.5kg de hampe de bœuf

400g de champignons de Paris

200g de tomates concassées

60cl de fond de veau

1 cuil. à soupe d'épices cajun

4 oignons

2 gousses d'ail

Suppléments : Huile d'olive • Sel • Poivre



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 35 minutes

Difficulté : 

Détaillez la viande en biftecks puis salez-la. Badigeonnez-la avec la moitié des épices cajun, ajoutez un peu d'huile d'olive et massez bien pour qu'elle s'imprègne des épices.

Épluchez les oignons et émincez-les. Hachez les gousses d'ail et faites revenir les deux condiments dans une cocotte avec de l'huile chaude. Salez et poivrez puis ajoutez les tomates.

Lavez, séchez et émincez les champignons puis faites les cuire dans la cocotte.

Ajoutez le reste d'épices et arrosez le tout avec le fond de veau. Mélangez.

Faites cuire les morceaux de viande dans une poêle chaude pendant 2 minutes sur chaque face pour qu'elle reste tendre. Retirez la viande de la poêle et versez le suc dans la sauce. Mélangez bien.

Dressez la viande encore bien chaude sur un joli plat et nappez-la de sauce cajun.



« Les dîners de Philippe »



Tarte au chocolat noir et piment d'Espelette

À marier avec...

Malbec 2018, Caligiore Estate, Argentine



Ingrédients pour 6 personnes

300g de chocolat noir

200g de farine

120g de beurre mou

80g de sucre glace

50g de beurre

30g de poudre d'amandes

10g de poudre de cacao

30cl de crème fleurette

2g de levure chimique

1 œuf

1 cuil. à café de piment d'Espelette



Préparation : 1 heure

Cuisson : 20 minutes

Difficulté : 

Mettez le beurre mou, le sucre, le cacao et la levure dans le bol de votre mixeur à pâte.

Ajoutez la farine, la poudre d'amande et l'œuf. Pétrissez le mélange.

Une fois que la pâte forme une boule, enveloppez-la dans du film étirable et laissez-la reposer au frais pendant une heure.

Préchauffez votre four à 180°C.

Chemisez votre moule avec la pâte bien étalée et recouvrez le fond de haricots secs.

Enfournez pendant 20 minutes et laissez refroidir.

Pendant ce temps, hachez le chocolat et mettez-le dans un grand saladier.

Faites bouillir la crème dans une casserole puis versez-la sur le chocolat. Incorporez le piment à ce moment là.

Mélangez délicatement en mesurant la température de la ganache. Lorsqu'elle est à 45°C, ajoutez le beurre. Mélangez encore.

Coulez la ganache dans le fond de tarte, laissez prendre au frais et servez à température ambiante!