



Flan de butternut au safran

À marier avec...

Old Vines 2017, Torbreck, Australie, Barossa Valley



Ingrédients pour 4 personnes

1 petit butternut

3 œufs

10cl de crème liquide

1 dosette de pistils safran

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 45 minutes

Difficulté : 

Lavez le butternut et coupez-le en deux dans le sens de la longueur pour ôter les graines.

Coupez sa chair en gros cubes.

Faites-les cuire à la vapeur pendant 20 minutes.

Versez la crème dans une petite casserole, ajoutez le safran et mettez à chauffer à feu doux. Coupez le feu avant la première ébullition et laissez infuser.

Mixez le butternut et versez la purée obtenue dans un grand saladier.

Battez les œufs et versez-les sur le butternut. Retirez les pistils de safran de la crème et versez-la dans le saladier également. Assaisonnez et mélangez.

Versez la préparation dans un moule et enfournez au bain-marie à 180°C pendant 30 minutes.



Aiguillettes de canard flambées au vinaigre de framboise

À marier avec...

Old Vines 2017, Torbreck, Australie, Barossa Valley



Ingrédients pour 4 personnes

16 aiguillettes de canard

20g de beurre

4 échalottes émincées

1 pot de crème fraîche semi-épaisse

4 cuil. à soupe de vinaigre de framboise

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes

Difficulté :

Chauffez votre poêle à feu moyen et déposez les aiguillettes pour les dorer sur chaque côté. Salez et poivrez-les. Réservez-les au chaud.

Mettez le beurre dans la poêle pour la déglacer avec les échalotes émincées.

Ajoutez la crème fraîche et assaisonnez votre sauce et versez-la dans un bol.

Versez le vinaigre dans une petite casserole et flambez-le avec un allume gaz.

Remettez les aiguillettes dans la poêle et arrosez-les de vinaigre de framboise, chauffez pendant 1 minute.

Disposez les aiguillettes dans le plat avec le vinaigre de framboise et nappez-les de sauce.



« Les dîners de Philippe »



Croustillant au chocolat et à la mûre

À marier avec...

Old Vines 2017, *Torbreck*, Australie, Barossa Valley



Préparation : 45 minutes

Cuisson : 15 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 4 personnes

250g de chocolat

180g de crème montée

80g de purée de mûres

50g de beurre

40g de miel

30g de riz soufflé

30g de crêpes séchées émiettées

30g de spéculos concassés

50cl de crème liquide

10cl de Kirsh

Suppléments : Sucre glace • Fleur de sel

Faites fondre le beurre au bain marie avec 50 grammes de chocolat dans un grand saladier. Ajoutez le riz, les crêpes émiettées et les spéculos. Ajoutez également une pincée de fleur de sel et tapissez le fond d'un cadre avec le sablé obtenu. Placez-le au réfrigérateur.

Versez le miel, la purée de mûre et la crème liquide dans une casserole. Faites chauffer le mélange pour faire fondre le miel puis retirez du feu. Incorporez le reste de chocolat et remettez dans un bain-marie pour lisser la pâte. Ajoutez le kirsh et laissez la ganache refroidir.

Incorporez la crème montée lorsque la ganache est froide. Versez le tout dans une poche à douille.

Otez le cadre du sablé et garnissez-le avec la ganache chocolat-mûre.

Saupoudrez de sucre glace et c'est prêt !