



## « Les dîners de Philippe »



### Burrata aux asperges

À marier avec...

Fleur de Roche 2019, *Château des Hauts de Caillevel*, Bergerac



#### Ingrédients pour 4 personnes

1 boule de burrata

20 asperges

10 radis

30ml d'huile d'olive

1/2 citron

1/2 lime

*Suppléments* : Sel • Poivre • Ciboulette • Persil



**Préparation** : 15 minutes

**Cuisson** : 3 minutes

**Difficulté** : 

**Otez** le bout des asperges trop dures et faites-les cuire à la vapeur pendant 1 à 3 minutes. Plongez-les ensuite dans un bol d'eau glaciale.

**Coupez-les** en biseaux et disposez-les dans une belle assiette. Découpez les radis en rondelles fines et mettez-les sur l'assiette également.

**Prélevez** les zestes et le jus de la lime et du citron. Mettez-les dans un petit bol.

**Hachez** le persil et la ciboulette et mélangez-les au jus de citron. Ajoutez l'huile d'olive et fouettez le mélange.

**Découpez** la burrata en rondelles et déposez-les sur les asperges. Arrosez le tout de la vinaigrette et servez-la avec des croûtons.



## Papillote de truite aux agrumes

À marier avec...

Fleur de Roche 2019, *Château des Hauts de Caillevel*, Bergerac



### Ingrédients pour 4 personnes

500g de filet de truite

1 citron vert

1 orange

1 cuil. à soupe de baies roses

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

*Suppléments* : Sel • Poivre



**Préparation** : 15 minutes

**Cuisson** : 15 minutes

**Difficulté** : 

**Préchauffez** votre four à thermostat 7.

**Découpez** votre filet en 4 portions.

**Placez** chaque filet sur une feuille de papier sulfurisé.

**Zestez** le citron et reccueillez son jus. Pressez également l'orange et mélangez les 2 jus. Versez-les sur les filets.

**Salez** et poivrez-les puis arrosez-les d'un filet d'huile d'olive.

**Saupoudrez-les** de baies roses et fermez chaque papillote.

**Enfournez** pendant 15 minutes.

**Servez-les** dans leur papillote avec du riz parfumé ou des légumes croquants !



## « Les dîners de Philippe »



### Riz au lait aux zestes de citron vert

À marier avec...

Fleur de Roche 2019, *Château des Hauts de Caillevel*, Bergerac



#### Ingrédients pour 4 personnes

1 citron vert

50cl de lait

150g de riz rond

100g de sucre

2 cuil. à soupe de crème

4 feuilles de menthe


1 gousse de vanille

1 pincée de sel



**Préparation** : 5 minutes

**Cuisson** : 30 minutes

**difficulté** : 

**Prélevez** le zeste du citron et son jus.

**Versez** le lait dans une casserole, ajoutez le sel et chauffez le mélange.

**Grattez** la vanille et incorporez les grains au lait chaud.

**Lorsque le lait bout**, mettez à feu doux et ajoutez le riz et les zestes de citron.

**Laissez** cuire le riz à feu doux pendant 20 minutes en remuant constamment.

**Retirez-le** du feu lorsqu'il est bien cuit. Laissez-le refroidir.

**Mélangez** la crème et le jus de citron dans un bol. Incorporez le mélange au riz.

**Répartissez** le riz dans des verrines et décorez avec une feuille de menthe.