



# « Les dîners de Philippe »



## Vol-au-vent de poulet

À marier avec...

Château Haut Rigal 2019, Bordeaux



**Préparation :** 10 minutes

**Cuisson :** 30 minutes

**Difficulté :** 

### Ingrédients pour 4 personnes

8 bouchées feuilletées

500g de blancs de poulet

100g de champignon

75g de beurre

50g de farine

1/2l de bouillon de légumes

10cl de crème fraîche

1/2 jus de citron

**Suppléments :** Sel • Poivre

**Lavez** les champignons à grande eau et épongez-les. Épluchez et découpez-les en dés. Découpez également le poulet en dés et salez-le.

**Faites** chauffer 1/3 du beurre dans une poêle et faites y dorer le poulet. En fin de cuisson, ajoutez un cuillère à soupe de beurre et ajoutez les champignons.

**Mélangez** le bouillon de légumes avec le jus de citron.

**Dans une petite casserole**, faites fondre le reste de beurre, incorporez la farine puis arrosez petit à petit avec le bouillon afin d'obtenir une belle sauce épaisse.

**Salez** et poivrez votre roux puis ajoutez la crème fraîche. Versez la sauce obtenue sur le poulet et les champignons.

**Remplissez** les bouchées avec ce mélange et mettez au four pendant 10 minutes à 120°C.

**Servez** le reste de garniture dans un bol. Accompagnez d'une chiffonnade de salade !



## Tataki de thon au sésame

À marier avec...

Château Haut Rigal 2019, Bordeaux



**Préparation** : 5 minutes

**Cuisson** : 20 minutes

**Difficulté** : 

### Ingrédients pour 4 personnes

400g de thon rouge

20g de graines de sésame blanches

40g de roquette

20cl de sauce Teriyaki

2cl d'huile de sésame

3 carottes

1 oignon rouge

1 citron vert

4 pincées de fleur de sel

4 pincées de piment d'Espelette

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

**Supplément** : Fleur de sel

**Pelez** et émincez l'oignon. Pelez les carottes et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Coupez-les ensuite en fines lamelles à l'aide d'une mandoline.

**Taillez** le filet de thon en 4 rectangles.

**Zestez** le citron puis recueillez son jus dans un bol. Ajoutez la sauce teriyaki et faites-y mariner les filets de poisson pendant 15 minutes.

**Égouttez** les morceaux de thon puis roulez-les dans les graines de sésame blanc.

**Faites chauffer** l'huile d'olive dans une poêle et saisissez les filets de thon sur chaque face pendant 30 secondes. Déposez-les sur des assiettes froides puis réservez au réfrigérateur.

**Mélangez** les carottes aux oignons et à la moitié de la salade. Arrosez d'une cuillère à soupe de marinade et d'huile de sésame. Saupoudrez de piment d'Espelette.

**Taillez** des tranches de 5 millimètres d'épaisseur dans les tatakis de thon.

**Dressez** un lit de légumes croquants sur une assiette puis ranger les tranches de thon par-dessus. Saupoudrez de fleur de sel et servez !



# « Les dîners de Philippe »



## Pêche au vin rouge

À marier avec...  
Château Haut Rigal 2019, Bordeaux



### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pêches
- 8 morceaux de sucre
- 1 bâton de cannelle
- 25cl de vin rouge de Bordeaux
- 4 cuil. de sucre en poudre



**Préparation** : 10 minutes

**Cuisson** : 20 minutes

**difficulté** : 

**Pelez** les pêches et coupez-les en deux pour retirer le noyau.

**Saupoudrez-les** de sucre et laissez macérer pendant 1 heure.

**Faites** bouillir le vin rouge dans une casserole et ajoutez les morceaux de sucre et la cannelle. Laissez infuser pendant 10 minutes.

**Faites** cuire les pêches dans le vin et ajoutez le jus de macération.

**Égouttez** les pêches et déposez-les au centre des coupes. Arrosez-les de jus de cuisson.

**C'est prêt !**

