



Salade de magrets de canard fumés

À marier avec...

Le Cocher de Patache 2019, Bordeaux



Ingrédients pour 4 personnes

20 tranches de magret fumé

150g de mesclun

60g de foie gras

60g de noisettes mondées

60cl d'eau

2 poires

2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 20 minutes

Difficulté : 

Grillez les noisettes au four pour avoir une jolie dorure puis concassez-les.

Fouettez le sel, le poivre, l'huile d'olive et le vinaigre dans un bol.

Coupez les poires et le foie gras en fines tranches.

Dressez les feuilles de mesclun dans un plat. Déposez joliment les tranches de foie gras et de poires sur celles-ci.

Parsemez de noisettes grillées et arrosez de vinaigrette.



« Les dîners de Philippe »



Roti de bœuf et poêlée de légumes de saison

À marier avec...

Le Cocher de Patache 2019, Bordeaux



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 35 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 4 personnes

1kg de rôti de bœuf

40g de beurre

100g de poireaux

100g de carottes

100g de navets

100g de haricots verts

100g de pommes de terre

1 oignon rouge

1 branche de romarin

2 cuil. à soupe de miel

2 cuil. à soupe de moutarde

Suppléments : Sel • Poivre

Préchauffez le four à 240°C.

Hachez le romarin.

Épluchez les carottes, les pommes de terre et les navets. **Détaillez** les poireaux en tronçons de 3 centimètres et **émincez** l'oignon.

Salez et **poivrez** le rôti sur toutes ses faces. **Déposez-le** dans un plat allant au four.

Enfournez une première fois pendant 15 minutes. **Sortez-le**, **déficélez-le** puis **salez-le** et **badigeonnez-le** de moutarde, de miel et de romarin.

Enfournez pendant 15 minutes.

Faites bouillir une casserole d'eau et **blanchissez** les légumes pendant 10 minutes pour qu'ils restent croquants.

Faites chauffer le beurre dans une poêle et **faites suer** l'oignon. **Ajoutez** les légumes et **faites revenir** pendant 5 minutes.

Disposez les légumes autour du rôti. **Enfournez** pendant 5 minutes à 180°C et servez !



Mendiant au chocolat et fruits secs

À marier avec...

Le Cocher de Patache 2019, Bordeaux



Ingrédients pour 4 personnes

150g de chocolat noir

30g d'amandes mondées nature

20g de raisins secs blonds

20g de pistaches décortiquées et mondées


20g de cranberries séchées

1 pincée de vanille en poudre



Préparation : 5 minutes

Cuisson : 30 minutes

difficulté : 

Cassez en morceaux le chocolat.

Faites-le fondre au bain-marie sur feu doux, ajoutez aussi la pincée de vanille.

Étalez du papier sulfurisé sur une surface froide.

Déposez-y des petits ronds de chocolat, à l'aide d'une cuillère à café.

Façonnez-les en palets en les étalant avec le dos de la cuillère.

Répartissez les fruits secs sur les palets de chocolat.

Laissez durcir vos mendiants à température ambiante.

Croquez ;)

