



Pâté de campagne

À marier avec...

Caractère 2020, *Domaine Biet*, Touraine



Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 1k d'épaule de porc
- 500g de poitrine de porc
- 250g de foie de volaille
- 15g de sel
- 6g de poivre
- 3 œufs
- 3 feuilles de laurier
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 1 verre de lait
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 cuil. à soupe de thym
- 2 cuil. à soupe de farine



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 2 heures 30 minutes

Difficulté : 

Hachez les viandes au hachoir puis salez-les. Mettez les feuilles de laurier dans la viande hachée et mettez le tout au frais pendant 6 heures.

Hachez les échalotes et l'oignon au couteau et mettez-les dans un bol. Cassez les œufs dans le bol et fouettez. Ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez bien.

Retirez les feuilles de laurier de la viande et arrosez-la avec le mélange du bol.

Malaxez avec les deux mains pour que la viande s'imprègne bien de toutes les saveurs.

Versez le tout dans une terrine, recouvrez d'un linge mouillé et enfournez à 180°C dans un bain-marie pendant 2 heures 30 minutes.

Laissez refroidir et dégustez sur du bon pain ailé.



« Les dîners de Philippe »



Rouelle de porc sauce au vin

À marier avec...

Caractère 2020, *Domaine Biet*, Touraine



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 heure et 40 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 4 personnes

500g de rouelle de porc

15cl de vin rouge

4 champignons de paris

2 gousses d'ail

1 oignon

1 bouquet garni

1 cuil. à soupe de farine

1 cuil. à soupe de beurre

Suppléments : Sel • Poivre • Huile d'olive

Hachez une gousse d'ail grossièrement. Incisez la viande et insérez les morceaux d'ail dans la viande.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte et faites dorer la rouelle de porc sur ces deux faces.

Hachez l'oignon en fines lamelles et rapez la gousse d'ail restante. Faites-les suer dans la cocotte avec la viande. Poivrez et salez le mélange.

Saupoudrez le tout avec la farine et mélangez.

Arrosez votre plat avec le vin et un grand verre d'eau. Plongez le bouquet garni dans le mélange et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure 30 minutes.

Coupez les champignons en lamelles et faites-les revenir dans du beurre chaud.

Ajoutez-les au mélange de la cocotte et laissez cuire pendant 5 minutes encore.

Retirez le bouquet garni de la cocotte et disposez la rouelle de porc dans un joli plat.



Poêlé de fraises au vinaigre balsamique

À marier avec...

Caractère 2020, *Domaine Biet*, Touraine



Ingrédients pour 4 personnes

500g de fraises

30g de sucre en poudre

20cl de crème entière liquide

1 sachet de sucre vanillé

2 cuil. à soupe de sucre en poudre

1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 3 minutes

difficulté :

Lavez les fraises sous un filet d'eau froide puis égouttez et équelettez-les.

Mixez la moitié et disposez l'autre au frais.

Fouettez la crème liquide en incorporant le sucre en poudre petit à petit. Lorsque vous obtenez une chantilly bien ferme, ajoutez délicatement la purée de fraise.

Répartissez votre crème à la fraise dans 4 ramequins et placez-les au frais.

Coupez les fraises restantes en petits dés et mettez-les dans une poêle chaude.

Saupoudrez-les de sucre vanillé et arrosez-les de vinaigre balsamique.

Mélangez et faites cuire pendant 2 minutes. Retirez les dés de fraises et répartissez-les dans les ramequins. Dégustez aussitôt.