



Cake salé au fromage de chèvre et au lard

À marier avec...

Château les Ricards 2019, Blaye-Côte-de-Bordeaux



Ingrédients pour 6 personnes

150g de chèvre frais

150g de farine

100g de lardons allumettes

100g d'emmental râpé

15cl de lait

10cl d'huile

3 œufs

1 tomate

1 sachet de levure

Suppléments : Sel • Poivre • Basilic



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

Difficulté : 

Faites tiédir le lait.

Cassez les œufs dans un saladier. Tamisez la farine et la levure sur les œufs puis ajoutez l'huile et le lait tiède.

Rapez l'emmental et ciselez le basilic. Incorporez-les au mélange du saladier.

Faites grillez les lardons dans une poêle. Épongez l'excédent de gras et mélangez-les à la pâte.

Découpez le chèvre en petits cubes et faites autant avec la tomate préalablement épépinée. Ajoutez-les dans le saladier.

Mélangez délicatement avec une maryse puis versez la pâte dans votre moule à cake.

Enfournez pendant 35 minutes à 180°C.



Poulet rôti et légumes grillés

À marier avec...

Château les Ricards 2019, Blaye-Côte-de-Bordeaux



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 50 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 poulet pesant environ 1,5 kg
- 1 cuil. à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuil. à soupe de paprika
- 1 cuil. à soupe de purée d'ail
- 2 citrons
- 2 aubergines
- 3 petites courgettes

Suppléments : Sel • Poivre • Huile d'olive
• Piment d'Espelette

Lavez le poulet et séchez-le avec un essuie-tout.

Pressez le jus des citrons dans un bol et ajoutez les épices, l'ail et un filet d'huile d'olive.

Mélangez et badigeonnez-en le poulet à l'aide d'un gros pinceau. Recouvrez-le de film alimentaire, déposez-le dans un plat et placez au frais pendant 30 minutes.

Lavez et séchez les légumes. Coupez les aubergines en tranches fines dans le sens de la longueur. Faites de même avec les courgettes.

Coupez les poivrons en deux, épépinez-les et otez les parties blanches. Otez la première peau des oignons et coupez-les en gros quartiers.

Déposez vos légumes dans un grand plat, puis arrosez-les d'huile d'olive. Salez et poivrez puis laissez mariner.

Enfournez le poulet à 200°C pendant 50 minutes. Gardez-le au chaud.

Mettez ensuite votre four en mode grill et faites griller les légumes pendant 5 à 10 minutes. Servez avec le poulet bien chaud.



Roses des sables au chocolat noir

À marier avec...

Château les Ricards 2019, Blaye-Côte-de-Bordeaux



Ingrédients pour 6 personnes

300g de corn flakes

150g de beurre

75g de sucre glace



Préparation : 25 minutes

difficulté : 

Coupez le beurre en petit morceau et faites-le fondre au micro-ondes.

Sortez-le puis ajoutez le sucre glace et mélangez la préparation.

Enrobez les corn flakes avec le mélange et remuez délicatement.

Formez des petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère et posez-les sur une feuille de papier sulfurisé.