



Mille-feuille de tomate mozzarella

À marier avec...

Les Rochots 2018, *Domaine des Nugues*, Beaujolais-Villages



Ingrédients pour 4 personnes

4 tomates cœur de bœuf

4 boules de mozzarella

1 courgette

1/2 bouquet de basilic

4 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique

1 cuil. à soupe de cacahuètes grillées

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 30 minutes

Difficulté : 

Versez l'huile et le vinaigre dans un grand bol et fouettez le mélange.

Faites bouillir une casserole d'eau.

Otez la pédoncule des tomates, incisez légèrement leur peau et plongez-les dans l'eau bouillante pendant 30 secondes. Pelez-les et tranchez-les en rondelles de 1 centimètre.

Tranchez également les mozzarellas en tranches d'une épaisseur similaire.

Émincez les feuilles de basilic.

Formez les mille-feuilles à l'aide d'un emporte-pièce. Placez une tranche de tomate dans le fond, poivrez et salez-la puis ajoutez quelques gouttes de vinaigrette. Placez ensuite une rondelle de fromage, poivrez et salez puis ajoutez du basilic émincé. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Rapez la courgette et assaisonnez-la avec la vinaigrette. Servez-la avec les mille-feuilles.



Carré de veau aux morilles

À marier avec...

Les Rochots 2018, *Domaine des Nugues*, Beaujolais-Villages



Ingrédients pour 4 personnes

1kg de carré de veau

150g de morilles fraîches

80g de beurre

30cl de crème fleurette entière

10cl de vin blanc

350ml de fond de veau

1 cuil. à soupe d'huile



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 50 minutes

Difficulté : 

Suppléments : Sel • Poivre du moulin

Faites fondre 20 grammes de beurre dans une grande cocotte. Ajoutez l'huile d'olive et mettez un feu vif. Faites alors dorer la viande sur toutes ses faces.

Versez 3/4 du bouillon dans la cocotte. Baissez le feu et laissez cuire la viande pendant 30 minutes. Ajoutez les morilles bien propres et cuisez encore 5 minutes.

Retirez la viande et les champignons de la cocotte et réservez-les au chaud.

Versez le vin blanc dans la cocotte pour qu'il s'imprègne des sucs de cuisson. Lorsqu'il bout, ajoutez le reste de bouillon. Toujours sur feu doux, incorporez la crème et faites réduire le mélange en remuant lentement.

Ajoutez les morilles et cuisez encore pendant 3 minutes. Otez la cocotte du feu et incorporez petit à petit le beurre restant en fouettant constamment. Assaisonnez-la.

Découpez la viande et servez-la arrosée de sauce.



Macarons aux framboises

À marier avec...

Les Rochots 2018, *Domaine des Nugues*, Beaujolais-Villages



Ingrédients pour 6 personnes :

200g de poudre d'amandes

200g de sucre semoule

200g de sucre glace

175g de framboises

150g de chocolat blanc

5cl d'eau

5 blancs d'œufs

2 feuilles de gélatine

1/2 pincée de colorant alimentaire rose



Préparation : 45 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : 

Commençons par préparer la meringue italienne

Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace. Tamisez le mélange obtenu au-dessus d'un grand saladier

Pesez 75 grammes de blancs d'œuf et incorporez-les dans le saladier. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une belle pâte homogène et compacte.

Montez le reste de blancs d'œuf en neige.

Mettez l'eau et le sucre semoule dans une casserole et chauffez à 118°C pour obtenir un sirop. Incorporez-le aux blancs en neige en fouettant constamment, jusqu'à ce que le mélange refroidisse.



« Les dîners de Philippe »



Ajoutez le colorant et mélangez délicatement pour ne pas casser la meringue.

Commencez à mélanger

Montez le reste de blancs d'œuf en neige.

Mettez l'eau et le sucre semoule dans une casserole et chauffez à 118°C pour obtenir un sirop. Incorporez-le aux blancs en neige en fouettant constamment jusqu'à ce que le mélange refroidisse.

Préchauffez le four à 150°C.

Mélangez progressivement la meringue avec la poudre d'amande et mettez le mélange dans une poche à douille. Montez les macarons sur une plaque de cuisson préalablement chemisée d'un papier de cuisson.

Enfournes pendant 10 minutes.

Préparons une crème de framboise

Faites tremper la gélatine dans un récipient avec de l'eau froide pendant 5 minutes.

Coupez les framboises en morceaux et mettez-les dans une casserole. Faites cuire à feu doux. Lorsque vous obtenez une compote de fraise, arrêtez la cuisson et ajoutez les feuilles de gélatines essorées.

Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier, versez la compote de fraise et mélangez. Réservez.

Découpez les macarons une fois qu'ils sont froids et garnissez-les de crème de fraises froide.

Réservez au réfrigérateur, ils se dégusteront bien frais.