



Croustillant de tapenade noire

À marier avec...

Artésis 2019, *Maison Ogier*, Côtes-du-Rhône



Ingrédients pour 4 personnes

1 rouleau de pâte feuilleté

100g d'olive noire

5 filets d'anchois à l'huile

8 câpres

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

1 gousse d'ail



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Difficulté : 

Préchauffez votre four à 210°C et déroulez la pâte feuilletée.

Hachez finement la gousse d'ail et mettez-la dans le bol d'un mixeur avec les olives, les anchois et les câpres.

Arrosez le tout avec l'huile d'olive et mixez finement.

Étalez la tapenade obtenue sur la pâte feuilletée.

Découpez-la en lanières d'environ 2 centimètres de large et de 10 centimètres de long.

Tordez-les sur elles-mêmes et disposez-les sur une plaque.

Enfournez pendant 10 à 15 minutes et servez froid !



Sauté de bœuf aux légumes

À marier avec...

Artésis 2019, *Maison Ogier*, Côtes-du-Rhône



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 4 personnes

500g de bœuf

300g de têtes de brocolis

200g de champignons de Paris

20g de beurre

20cl de bouillon de légumes

2 oignons

1 poivron rouge

1 poivron jaune

Suppléments : Sel • Poivre

Hachez finement les oignons.

Détaillez les poivrons en lamelles assez fines.

Découpez également les champignons en lamelles et faites de même avec la viande.

Faites cuire les brocolis dans une casserole d'eau salée bouillante pendant 5 minutes.

Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites y revenir les lamelles de viande. Lorsqu'elles sont dorées, ajoutez les oignons, les poivrons, les champignons et les brocolis égouttés.

Mélangez bien et arrosez avec le bouillon de légumes.

Laissez mijoter pendant 10 minutes et servez bien chaud avec du riz parfumé.



Cookies moelleux au chocolat

À marier avec...

Artésis 2019, *Maison Ogier*, Côtes-du-Rhône



Ingrédients pour 4 personnes :

200g de chocolat noir à dessert

110g de sucre en poudre

150g de pépites de chocolat

40g de beurre demi-sel

35g de farine de blé

2 gros œufs

1 cuil. à café de café soluble

1 cuil. à café de extrait de vanille



Préparation : 25 minutes

Cuisson : 9 minutes

Difficulté : 

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Préparez un bain-marie et faites fondre le chocolat et le beurre. Laissez refroidir.

Fouettez les œufs, le sucre, le café et la vanille dans un bol jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.

Ajoutez le mélange de chocolat et de beurre froid. Incorporez la farine et les pépites de chocolat.

Posez du papier sulfurisé sur votre plaque et déposez des cuillères à soupe de pâte à cookie sur celle-ci en les espaçant de 3 centimètres.

Enfournez alors pendant 8 à 9 minutes.

Laissez refroidir et régalez-vous !