

« Les dîners de Philippe » Pour accompagner les vins My Vitibox



Menu Dégustation

En accompagnement du vin Schistes Bruns,
Mas de la Dona 2018, Côtes-du-Roussillon-Villages



Carpaccio de bœuf au parmesan

La maturité et l'ensoleillement du raisin donnent une robe pourpre à ce vin qui dégage des notes de fruits à coques et d'épices. Il s'associera donc parfaitement avec une viande rouge crue en carpaccio ou en tartare.

Macaronade de thon rouge

Le mélange de Syrah, Grenache et Carignan offre des notes florales et fruitées à ce vin qui sublimeront les poissons à chair rouge tel que le thon.

Pérail

Ce vin aux arômes longs accompagnera parfaitement ce fromage au lait de brebis originaire du Massif Central aux saveurs fleuries.

Mousse au chocolat et aux noisettes

Les arômes de cacao et de mûre de ce vin relèveront subtilement les arômes de noisettes de la mousse. Ce vin sec et tendre sera parfait pour équilibrer ce merveilleux dessert.



Menu Dégustation

En accompagnement du vin

Schistes Bruns, Mas de la Dona 2018, Côtes-du-Roussillon-Villages

ENTRÉE:

Carpaccio de bœuf au parmesan



*Ingrédients
pour 4
personnes*

32 tranches très fines de
filet de bœuf
200g de roquette
70g de pignons
50g de copeaux de parmesan
20cl d'huile d'olive
20 feuilles de basilic

Suppléments : Sel • Poivre

PLAT:

Macaronade de thon rouge



*Ingrédients
pour 4
personnes*

400g de thon rouge
400g de pâtes Penne
1kg de tomates fraîches
150g de parmesan
50cl de vin rouge
10 gousses d'ail
2 oignons
2 branches de thym
2 cuil. à soupe de câpres
1 cuil. à soupe de sucre
1 cuil. à café de piment
d'Espelette en poudre
1 bouquet de persil

*Suppléments : Sel • Poivre
• Huile d'olive • Feuilles de basilic frais*

FROMAGE:

Pérail



Le Pérail est fabriqué uniquement en ferme, à partir du lait de brebis de l'Aveyron. Il prend la forme d'un petit disque jaune crème ou blanc cassé de moins de 10 centimètres de diamètres et de 2 centimètres d'épaisseur. Il est crémeux et parfois coulant bien qu'affiné pendant au moins 14 jours sur des tiges de joncs. Le Pérail est doux et dégage des arômes lactés gourmands.

DESSERT:

Mousse au chocolat et aux noisettes



*Ingrédients
pour 4
personnes*

250g de chocolat noir pâtissier
100g de noisettes entières concas-
sées
70g de poudre de noisettes
50g de sucre
50g de beurre demi-sel
4 œufs



Carpaccio de bœuf au parmesan

À marier avec...

Schistes Bruns, *Mas de la Dona 2018*, Côtes-du-Roussillon-Villages



Ingrédients pour 4 personnes

32 tranches très fines de filet de bœuf

200g de roquette

70g de pignons

50g de copeaux de parmesan

20cl d'huile d'olive

20 feuilles de basilic

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 20 minutes

Difficulté : 

Disposez les tranches de bœuf en circonférence, de manière à former une jolie rosace.

Versez les pignons, l'huile d'olive et le basilic dans le box de votre mixeur. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une belle sauce. Assaisonnez à votre convenance.

Étalez votre sauce pesto sur les tranches de bœuf. Vous pouvez vous aider d'une poche à douille pour faire de jolis dessins sur le plat :)

Parsemez le plat de copeaux de parmesan et placez la roquette au centre de la rosace.

C'est prêt !



« Les dîners de Philippe »



Macaronade de thon rouge

À marier avec...

Schistes Bruns, *Mas de la Dona 2018*, Côtes-du-Roussillon-Villages



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 4 personnes

400g de thon rouge

400g de pâtes Penne

1kg de tomates fraîches

150g de parmesan

50cl de vin rouge

10 gousses d'ail

2 oignons

2 branches de thym

2 cuil. à soupe de câpres

1 cuil. à soupe de sucre

1 cuil. à café de piment
d'Espelette en poudre

1 bouquet de persil

Suppléments : Sel • Poivre • Huile d'olive
• Feuilles de basilic frais

Râpez l'ail frais, émincez les oignons et découpez le thon rouge en cubes. Émondez les tomates, pelez-les et découpez-les en rondelles.

Dans une sauteuse, faites bien revenir les oignons dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez l'ail rapé, salez, poivrez et mettez du thym frais.

Déglacez la préparation avec un verre de vin rouge et laissez l'alcool s'évaporer légèrement.



« Les dîners de Philippe »



Ajoutez les rondelles de tomates fraîches, une cuillère à soupe de sucre et faites bien mijoter. Allongez la mixture à l'eau pour la réduction et continuez de mijoter.

Mixez la sauce tomate une fois mijotée, salez et poivrez.

Remettez la sauce mixée sur feu doux pour la laisser encore mijoter et ajoutez une branche de thym et des feuilles de laurier. Ajoutez une cuillère à café de piment d'Espelette en poudre pour relever la sauce.

Pendant que la sauce mijote, faites poêler les cubes de thon rouge dans de l'huile d'olive, avec une persillade. Saisissez bien les morceaux pour faire dorer le thon.

Ajoutez une cuillère à soupe de câpres.

Incorporez le thon à la sauce tomate pour continuer de mijoter.

Cuisez les Penne al dente.

Servez les pâtes en les nappant de sauce, parsemez de basilic frais et de parmesan en ajoutant un filet d'huile d'olive.

Dégustez votre plat bien chaud !

