



Carpaccio de bar au citron vert

À marier avec...

Canon du Maréchal 2020, *Domaine Cazes*, IGP Côtes Catalanes



Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de bar

4 échalotes

3 brandies d'aneth

2 citrons verts

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 25 minutes

Difficulté : 

Tranchez les filets de bar en très fines lamelles. Déposez-les joliment un grand plat.

Épluchez les échalotes et émincez-les finement.

Salez et poivrez le poisson, parsemez-le d'échalotes et zestez les citrons sur le dessus.

Recueillez le jus des citrons dans un bol et mélangez-le avec l'huile. Assaisonnez et émulsionnez.

Arrosez votre carpaccio avec cette sauce et mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Servez avec du pain de campagne toasté !



Poulet en papillote et légumes poêlés

À marier avec...

Canon du Maréchal 2020, *Domaine Cazes*, IGP Côtes Catalanes



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 50 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de poulet

2 tomates

2 branches de coriandre

2 branches de thym

2 courgettes

2 carottes

1 gousse d'ail

10cl de crème liquide

Suppléments : Sel • Poivre • Huile d'olive

Préchauffez votre four à 220°C.

Coupez finement la coriandre et mettez-la dans un grand bol. Ajoutez le thym ciselé et la gousse d'ail râpée.

Taillez le poulet en aiguillettes et mettez-les dans le bol avec les condiments. Ajoutez de l'huile, du sel et du poivre et mélangez bien. Laissez mariner.

Détaillez les tomates en gros quartiers et les autres légumes en julienne.

Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les carottes pendant 3 minutes à feu vif. Baissez le feu et versez 10 centilitres d'eau dans la poêle. Ajoutez les courgettes et faites cuire pendant 15 minutes.

Ajoutez les tomates et la crème. Mélangez et laissez cuire pendant 5 minutes. Salez et poivrez.

Répartissez votre poulet sur des feuilles de papier sulfurisé, fermez-les bien puis enfournez pendant 20 minutes.

Servez bien chaud !



« Les dîners de Philippe »



Tarte aux pommes et pêches de vigne

À marier avec...

Canon du Maréchal 2020, *Domaine Cazes*, IGP Côtes Catalanes



Ingrédients pour 4 personnes

200g de farine

150g de pomme

150g de pêche

150g de beurre

125g de poudre d'amandes

100g de sucre en poudre

100g de sucre de canne


2 œufs

1 pincée de sel



Préparation : 25 minutes

Cuisson : 30 minutes

difficulté : 

Séparez le blanc et le jaune d'un œuf. Dans un bol, battez le jaune et le sucre en poudre puis incorporez la farine. Pétrissez du bout des doigts en ajoutant 100 grammes de beurre. Formez une boule et placez-la au frais pendant 30 minutes.

Chemisez votre moule à tarte avec la pâte et remettez-la au frais pendant 30 minutes.

Piquez le fond de la tarte avec une fourchette et répartissez des haricots secs sur le dessus. Enfourez à 200°C pendant 15 minutes. Badigeonnez-la de blanc d'œuf dès sa sortie du four puis laissez-la refroidir à température ambiante.

Lavez les pommes et les pêches. Découpez-les en tranches moyennement fines puis retirez le noyau des pêches et le trognon des pommes.

Fouettez l'œuf et le sucre de canne dans un bol. Ajoutez également la poudre d'amandes et le beurre. Étalez le mélange dans le fond de tarte froid et disposez les fruits sur le dessus en rosace.

Enfourez à 220°C. Servez lorsqu'elle est bien dorée et gonflée !