



Houmous et pain pita

À marier avec...

Féminissance 2017, Domaine de la Tour Saint Michel,
Châteauneuf-du-Pape



Ingrédients pour 4 personnes

300g de pois chiches

200g d'olives noires

50g de beurre de sésame

50ml d'huile d'olive

2 gousses d'ail

1/2 botte de persil

1 cuil. à café de cumin

Suppléments : Sel • Poivre • Pain pita



préparation : 15 minutes

difficulté : 

Lavez les pois chiches et les olives puis égouttez-les.

Placez-les dans un mixeur avec les autres ingrédients.

Mixez jusqu'à l'obtention d'une belle mousse.

Dégustez le houmous avec du pain pilat et les crudités de votre choix.



« Les dîners de Philippe »



Tajine de bœuf et aubergines

À marier avec...

Féminissance 2017, Domaine de la Tour Saint Michel,
Châteauneuf-du-Pape



Ingrédients pour 4 personnes

- 400g de bœuf
- 3 aubergines
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 cuil. à café de gingembre
- 1 cuil. à café curcuma
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil et coriandre
- 1/2 citron confit

Suppléments : Sel • Poivre • Huile d'olive



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 50 minutes

difficulté : 

Râpez l'ail et coupez l'oignon en petits morceaux. Mettez-les dans une cocotte.

Ajoutez la viande coupée en morceaux. Salez et poivrez puis ajoutez le curcuma et le gingembre. Arrosez le tout d'un filet d'huile d'olive et faites dorer la viande à feu moyen.

Couvrez le mélange avec de l'eau, fermez hermétiquement et laissez cuire à feu fort en début de cuisson puis à feu doux pendant 40 minutes dès que la cocotte siffle.

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez les aubergines en cubes et déposez-les sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Enfournez pendant 45 minutes.

Hachez le persil et la coriandre. Découpez le citron en petits morceaux. Mettez-les dans une poêle avec un petit filet d'huile d'olive. Faites revenir à feu moyen en mélangeant bien.

Dressez votre plat en disposant tout d'abord la viande et sa sauce, puis les aubergines.



« Les dîners de Philippe »



Crumble chocolat blanc et fruits des bois

À marier avec...

Féminissance 2017, Domaine de la Tour Saint Michel,
Châteauneuf-du-Pape



Ingrédients pour 4 personnes

25cl de crème fleurette

10cl de lait

125g de beurre très froid

200g de chocolat blanc

125g de fruits des bois

125g de farine

125g de sucre roux

125g de poudre d'amandes



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

difficulté : 

Préchauffez le four à 120°C.

Dans un grand bol mélangez la farine, le sel, le sucre et la poudre d'amandes.

Incorporez le beurre que vous avez coupé en petits cubes.

Malaxez la pâte pour en faire une pâte sablée. Une fois la pâte bien travaillée, réservez-la au frais.

Coupez le chocolat en fins copeaux puis mettez-le dans un saladier.

Mélangez le lait avec la crème fleurette et portez le mélange à ébullition. Attendez une minute et versez le lait sur le chocolat. Remuez délicatement jusqu'à ce que vous obteniez une consistance lisse. Ajoutez les œufs et continuez à mélanger.

Dans chaque ramequin, versez un fond de crème au chocolat, des fruits puis ajoutez la pâte à crumble.

Pour terminer, enfournez vos crumbles pendant 40 minutes. Quelques minutes avant leur sortie du four, faites-les passer en position grill pour les dorer un peu. Vous pouvez maintenant servir vos crumbles. Ils se consomment tièdes ou froids.