



« Les dîners de Philippe »



Tourte épinard et feta

À marier avec...

At Sea 2018, *Giannikos*, Pelopennes



Ingrédients pour 6 personnes

2kg d'épinards frais

200g de feta grec

90g de beurre

10 feuilles de brick ou pâte filo

5 oignons nouveaux

3 œufs

5 baies de cannellier réduites en poudre

2 cuil. à soupe d'aneth

2 cuil. à soupe de menthe douce séchée

1 cuil. à soupe d'ail semoule

1 cuil. à soupe de persil

1 cuil. à soupe de coriandre en feuilles

1/2 cuil. à soupe de macis en poudre

Suppléments : Sel • Poivre



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Difficulté : 

Lavez les oignons nouveaux puis émincez-les. Coupez le fromage en dés. Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile dans un fait-tout et faites suer l'oignon émincé. Ajouter l'ail et le fromage. Ajoutez progressivement les épinards.

Fouettez les œufs dans un grand saladier et ajoutez le mélange de la poêle. C'est le moment d'ajouter toutes les épices. Mélangez bien.

Faites fondre le beurre et tapissez votre moule de feuilles de brick que vous badigeonnerez au fur et à mesure avec le beurre fondu.

Préchauffez votre four à 180°C.

Tapissez le fond de votre moule avec 4 feuilles de brick en les badigeonnant au fur et à mesure de beurre fondu. Versez la préparation aux épinards dans le moule et refermez les feuilles de brick sur le dessus. Mettez encore 3 feuilles de brick sur le dessus en les imbibant bien de beurre

Enfourez pendant 25 minutes.



« Les dîners de Philippe »



Aile de raie aux câpres

À marier avec...

At Sea 2018, *Giannikos*, Pelopennes



Ingrédients pour 6 personnes

- 6 raies pelées
- 3 branches de persil plat hachés
- 2 feuilles de laurier
- 1 branche de thym
- 3 cuil. à soupe de câpres égouttés
- 2 cuil. à café de jus de citron
- 15cl de vinaigre blanc
- 50g de beurre demi-sel
- 100g de beurre doux

Suppléments : Poivre en grains • Gros sel



Préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 minutes

Difficulté :

Plongez les ailes de raies dans une casserole d'eau froide. Ajoutez les feuilles de laurier, le thym, des grains de poivre, une cuillère à soupe de gros sel et versez le vinaigre.

Faites frémir le mélange à feu doux, pendant 15 minutes, sans jamais laisser bouillir.

Faites fondre le beurre doux et le beurre demi-sel dans une casserole. Faites revenir le persil et les câpres dans ce mélange. Arrosez avec le jus de citron et mélangez.

Égouttez les ailes de raies et nappez-les avec la sauce au câpres.

C'est prêt ! Servez avec une purée de pomme de terre ;)



« Les dîners de Philippe »



Bugnes au miel de fleurs

À marier avec...

At Sea 2018, *Giannikos*, Pelopennes



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : 

Ingrédients pour 6 personnes

750g de farine

150g de beurre

4 œufs

4 cuil. à soupe de miel mille fleur

4 cuil. à soupe de sucre glace

2 cuil. à soupe de jus de citron

2 cuil. à soupe de rhum

2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger

1 pincée de sel

1 sachet de levure chimique

2 pincées de sel

Suppléments : Sucre glace • Sel

Coupez votre beurre en morceaux, puis faites le fondre dans une casserole, à feu très doux.

Versez la farine et la levure dans un grand bol. Mélangez, puis ajoutez les œufs et le miel. Remuez.

Ajoutez les autres ingrédients puis mélangez la pâte du bout des doigts.

Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Laissez reposer 1 heure.

Farinez votre plan de travail et étalez-y votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Elle devra faire environ 5 millimètres d'épaisseur.

À l'aide d'un couteau bien aiguisé sinon une roulette à pâtisserie, quadrillez la pâte en losanges. Faites aussi une petite incision verticale au milieu de chaque losange.

Mettez une friture à chauffer et faites-y dorer les bugnes pendant 3 minutes.

Égouttez-les sur du papier absorbant et saupoudrez-les de sucre glace.