



## « Les dîners de Philippe »



### Tatin d'endives

À marier avec...

Château Estoublon 2016, Baux-de-Provence



**Ingrédients pour 4 personnes**

5 endives

1 rouleau de pâte feuilletée

1 crottin de chavignol

1 cuil. à café d'herbes de Provence

1 cuil. à soupe de sucre

50g de beurre

*Suppléments : Sel • Poivre*



**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 45 minutes**

**Difficulté :** 

**Coupez** les endives en quatre, dans le sens de la longueur, puis faites-les revenir dans une sauteuse avec la moitié du beurre pendant 25 minutes à feu doux.

**Faites fondre** le reste de beurre et versez-le dans un moule à manqué. Saupoudrez alors de sucre.

**Préchauffez** votre four à 200°C.

**Disposez** harmonieusement les endives dorés au fond du moule.

**Découpez** le fromage en tranches fines et disposez-les sur les endives. Saupoudrez avec la moitié de la cuillère d'herbes de provence puis assaisonnez.

**Recouvrez** le tout de pâte feuilletée. Veillez à bien chemiser sur les bords.

**Enfournez** pendant 20 minutes.

**Déposez** une assiette à l'envers sur le moule et retournez-le. Soulevez-le délicatement et saupoudrez du reste d'herbes de Provence. Dégustez !



# « Les dîners de Philippe »



## Daube provençale

À marier avec...

Château Estoublon 2016, Baux-de-Provence



**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 1 heure et 50 minutes

**Difficulté :** 

**Ingrédients pour 4 personnes**

2kg de bœuf

300g d'olives noires

1 carotte

1 orange

1 bouquet de thym

1 bouteille de vin rouge

1 oignon

2 gousses d'ail

2 feuille de laurier

2 cuil. à soupe de coulis de tomate

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

**Suppléments :** Sel • Poivre

**Coupez** finement les carottes, l'oignon, l'ail et le zeste d'orange. Mettez-les dans un grand saladier et ajoutez la viande découpée en dés grossiers. Relevez le goût en ajoutant le thym, le laurier et le poivre. Arrosez le mélange de vin et laissez macérer pendant 24 heures au frais.

**Égouttez** la viande et faites revenir les morceaux dans une huile très chaude. Déposez-les ensuite dans une cocotte minute.

**Faites réduire** la marinade dans une sauteuse pendant 5 minutes et versez-la sur la viande. Salez et ajoutez la sauce tomate.

**Laissez cuire** à feu doux pendant 1 heure 45 minutes.

**Ajoutez** les olives noires et l'huile d'olive. Mélangez bien, laissez cuire 5 minutes et servez!



## Clafoutis aux griottes

À marier avec...

Château Estoublon 2016, Baux-de-Provence



### Ingrédients pour 4 personnes

500g de griottes

200g de farine

80g de sucre en poudre

60g de beurre

40cl de lait

3 œufs

1 pincée de sel

Supplément : sucre glace



*Préparation* : 20 minutes

*Cuisson* : 40 minutes

*Difficulté* : 

**Rincez** les griottes à l'eau froide puis équeutez et dénoyautez-les.

**Coupez** le beurre en morceaux et mettez-le à fondre quelques secondes au micro-onde. Laissez refroidir quelques instants.

**Tamisez** la farine et ajoutez le sucre ainsi qu'une pincée de sel. Incorporez ensuite les œufs un par un.

**Remuez** bien puis ajoutez le lait tout en continuant à mélanger.

**Ajoutez** le beurre fondu précédemment à la préparation.

**Beurrez** généreusement un plat ou un moule à bords hauts. Placez les griottes, puis versez la garniture.

**Mettez** au four pendant 35 à 40 minutes à 180°C.

**Servez** le clafoutis froid ou tiède, une fois que vous l'aurez saupoudré de sucre glace.