

Livret de recettes

Nos accords Mets Vins


DOMAINE
GRAND PÈRE JULES

&

AUBERGE
LA TUILERIE



Proposé par la Cheffe et le Vigneron

<https://grandperejules.com>

SOMMAIRE

ACCORD 01

Fondant de veau au basilic et citron confit
& [Cuvée Victor](#)

ACCORD 02

Moussaka en deux versions 
& [Cuvée L'Inclassable](#)

ACCORD 03

Tajine d'agneau au curcuma
& [Cuvée Vieilles Vignes](#)

ACCORD 04

Rôti de porc confit au lait et romarin
& [Cuvée Le Benjamin](#)

ACCORD 05

Croustade de filet de rouget à la plancha sur tapenade noire
& [Cuvée Le Cadet](#)

ACCORD 06

Millefeuille bricks, aubergines et brandade de morue
& [Cuvée L'Aînée](#)

ACCORD 07

Tartinade tomates séchées et fêta 
& [Cuvée Bulles Éphémères](#)

Fondant de veau au basilic et citron confit

& Cuvée Victor

LE VIN

Rouge, bio, AOP Côtes du Rhône

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault



LA RECETTE

Pour 6 personnes

Les ingrédients : 2 oignons, 2 gousses d'ail, quelques feuilles de persil, 1 pincée de thym, 2 feuilles de laurier, 1 boîte tomates entières pelées (ou 6 tomates roma bien mûres), 1 pincée de sucre, 6 carottes, 2 branches de céleri, huile d'olive, 1.2kg sauté de veau, 1 poignée de basilic frais, 20 cl de vin blanc, 4 tranches citrons confits, 1 pincée de cannelle et de cumin, sel, poivre.

Les étapes

Préparer le coulis de tomate : Faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive. Ajouter les tomates, l'ail, le persil, le sucre, le thym, le laurier, sel et poivre. Faire cuire à feu moyen 30 minutes. Mixer jusqu'à obtenir un coulis.

Placer le sauté de veau dans un fait-tout et le faire revenir dans l'huile d'olive, les oignons, les carottes et le céleri, au préalable découpés finement en morceaux.

Après quelques minutes, ajouter les épices et cuire une minute. Ajouter le vin blanc et laisser cuire environ 5 minutes. Ajouter le coulis de tomate et le basilic, sel et poivre. Faire cuire environ 1 heure 45 minutes. À 15 minutes de la fin, ajouter les tranches de citrons confits.

Déguster accompagné de fenouil roti au four, par exemple.



Moussaka en deux versions

& Cuvée L'Inclassable

LE VIN

Rouge bio, **sans sulfite ajouté**, AOP Côtes du Rhône
Cépages : **Carignan et grenache**



LA RECETTE

Pour 6 personnes

VEGETARIEN



CLASSIQUE

Les ingrédients : 4 aubergines, 20 cl huile d'olive, sel, poivre, 1 pincée de thym, 200g de tofu soyeux, 30 cl de lait soja, 150 g de parmesan râpé, 12 tomates cerises.

Les étapes

Mettre au four les aubergines coupées en lamelles et les faire griller avec de l'huile d'olive, thym, sel et poivre.

Préparer la béchamel au tofu : mélanger le tofu soyeux avec le lait de soja.

Les ingrédients : 1 kg haché de boeuf, 1 oignon, quelques feuilles de persil, 1 pincée de thym, 3 gousses d'ail, sel, poivre, 20 cl huile d'olive. *Pour la béchamel :* 50g beurre, 30g de farine, 300g lait chaud, 30cl crème fraîche (facultatif), sel, poivre, 1 pincée de muscade.

Les étapes

Faire revenir oignons, ail et persil dans l'huile d'olive. Ajouter le haché de boeuf et cuire 5 à 10 minutes. Ajouter thym, sel et poivre.

Préparer la béchamel : faire fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait chaud en fouettant pour obtenir une sauce lisse, épaisse. Ajouter sel, poivre, muscade et crème fraîche (facultatif).

Pour l'assemblage : dans un plat à gratin préalablement huilé, alterner une couche de légumes (ou de boeuf) et de béchamel, deux fois. Saupoudrer de parmesan et mettre les tomates cerises. Faire gratiner au four pendant 15 à 20 minutes.



Tajine d'agneau au curcuma

& Cuvée Vieilles Vignes

LE VIN

Rouge, bio, AOP Plan de Dieu

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre



LA RECETTE

Pour 6 personnes

Les ingrédients : 1,2 kg de sauté d'agneau, 200g pois chiche en boîte, 1 pincée de curcuma, 12 raisins secs, 12 amandes, 12 olives noires, 3 gousses d'ail, huile d'olive, 1 poignée de persil, 3 gousses d'ail, sel, poivre.

Pour l'écrasé : 1 kg de patates douces, 300g de lait, 30cl de crème fraîche épaisse, sel et poivre.

Les étapes

Dans un bol, mélanger les pois chiche égouttés et rincés avec le curcuma.

Dans un plat à tajine, placer l'agneau découpé en carré, l'ail, le persil et le mélange de pois chiche. Ajouter les raisins secs, les amandes, les olives noires et l'huile d'olive, sel et poivre. Fermer le plat et enfourner entre 1 heure et 1 heure 30, à 150°C.

Accompagner d'un écrasé de patates douces :

Pendant ce temps, faire cuire les patates douces coupées en dés, dans le lait bouillant. Ecraser à l'aide d'une fourchette (ne pas mixer), ajouter la crème, sel et poivre.



04

Rôti de porc confit au lait et romarin

& Cuvée Le Benjamin

LE VIN

Rouge, bio, IGP Méditerranée

Cépages : Merlot, Syrah



LA RECETTE

Pour 6 personnes

Les ingrédients : 1.5 kg rôti de porc dans l'échine, thym, romarin et laurier (5 branches de chaque), 5 gousses d'ail, lait demi-écrémé (selon la taille du fait-tout), sel, poivre.

Les étapes

Piquer le rôti avec les gousses d'ail, 1 branche de laurier et 1 branche de romarin. Dans un fait-tout avec de l'huile d'olive, faire revenir le rôti de porc sur toutes les faces. Ajouter sel, poivre et thym. Une fois le rôti bien coloré uniformément, recouvrir de lait chaud. Ajouter le reste de romarin et de laurier. Faire cuire pendant 5 heures à feu très doux. Retourner le rôti toutes les 30 minutes pour une cuisson uniforme.

Déguster accompagné de tagliatelles fraîches à l'ail.



05

Croustade de filet de rouget à la Plancha (sur lit de tapenade noire)

& Cuvée Le Cadet

LE VIN

Blanc, bio, IGP Méditerranée

Cépages : Marsanne



LA RECETTE

Pour 6 personnes

Les ingrédients : 12 filets de rouget, 3 pâtes feuilletées, poivre, 1 pincée de piment d'Espelette. *Pour la tapenade :* 200g d'olives noires de Nyons dénoyautées, 4 filets d'anchois, 12 câpres, 1 pincée d'herbes de Provence.

Les étapes

Préparer les croustades : découper 12 rectangles de pâte feuilletée d'environ 10cm sur 8cm. Faire cuire au four en suivant les instructions de l'emballage.

Faire cuire les filets de rouget 6 minutes à la plancha (3 minutes par face). Saupoudrer de poivre et de piment d'Espelette en fin de cuisson.

Préparer la tapenade : mixer ensemble les olives noires, les câpres, les anchois et les herbes de Provence. Pour l'assemblage, étaler un lit de tapenade noire sur un feuilleté.

Déposer le filet de rouget à la plancha par dessus. Recouvrir d'un 2ème feuilleté (facultatif).

Déguster en entrée ou en plat avec un accompagnement de légumes.



06

Millefeuille bricks, aubergines et brandade de morue

& Cuvée L'Aînée

LE VIN

Rosé, bio, IGP Méditerranée

Cépages : Syrah, Grenache



LA RECETTE

Pour 6 personnes

Les ingrédients : 3 aubergines, 10 feuilles de brick, 1 oeuf, 10g de beurre, 10g de chapelure, 200g de brandade de morue en conserve, 20cl de crème fraîche, quelques feuilles de persil, 1 gousse d'ail, 1 pincée de thym, 10g de parmesan, sel, poivre.

Les étapes

Mettre au four les aubergines coupées en lamelles et faire griller avec huile d'olive, thym, sel et poivre. Dans un bol, mélanger la brandade, la crème, l'oeuf, l'ail, le persil et le poivre. Ajouter la crème. Empiler 4 feuilles de brick préalablement beurrées avec un pinceau. Déposer les aubergines puis le mélange de brandade sur les feuilles. Parsemer de parmesan et de chapelure. Recouvrir de 3 feuilles de brick beurrées et placer au four 15 min à 180°C.

Déguster en entrée.



Tartinade tomates séchées fêta & Cuvée Bulles Éphémères

LE VIN

Rouge pétillant, bio
Cépages : Grenache



LA RECETTE

Pour 6 personnes

Les ingrédients : 150g de tomates séchées en boîte, 50g de fêta, 30cl de huile d'olive, 1 gousse d'ail, quelques feuilles de persil, 1 pincée de piment d'Espelette, sel, poivre.

Les étapes

Mettre tous les ingrédients dans un robot et mixer. Servir frais. Vous pouvez remplacer la fêta par un demi chèvre frais.

Déguster à l'apéritif, sur des toasts de pain préalablement grillés et allés.

