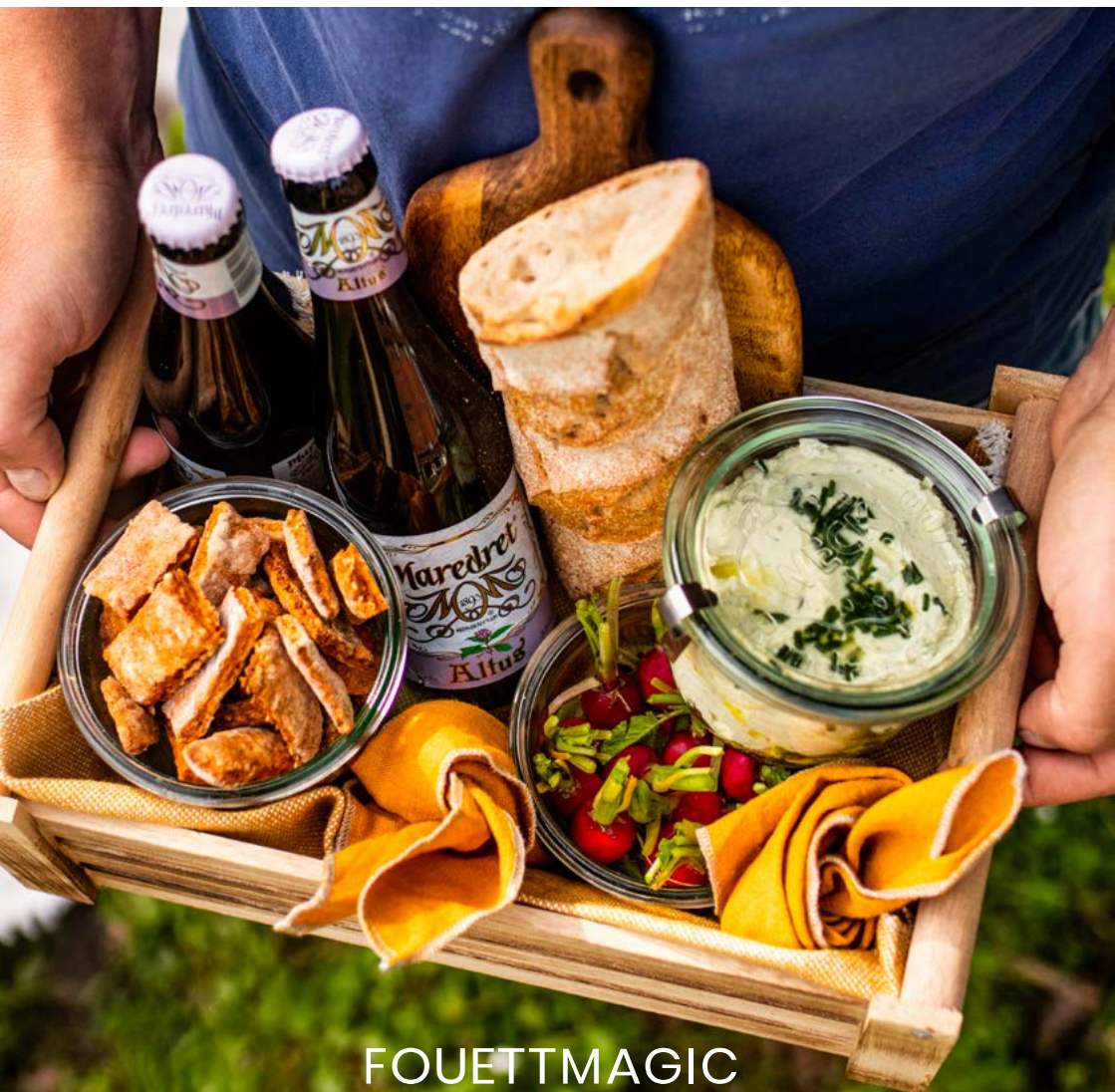


Carnet de recettes à la bière

#abbeydemaredret



FOUETTMAGIC
créatrice d'ambiance gourmande



AU FIL DES SAISONS AVEC LES BIÈRES DE L'ABBAYE DE MAREDRET

RECETTE 01

Tempura de courgettes à la bière Triplus de Maredret

RECETTE 02

Crackers à la bière Altus de Maredret

RECETTE 02

Sandwich de porc effiloché à la bière Altus de Maredret

RECETTE 02

Gambas snackées au piment & petits légumes à la Triplus, bière des soeur de l'abbaye de Maredret

Il y a une tonne d'idées plus savoureuses les unes que les autres pour cuisiner à base de bière.

J'ai eu la chance de concocter 4 recettes qui rythment les saisons en utilisant comme base les bières de l'abbaye de Maredret, jouant avec les notes florales pour apporter un max de saveurs en bouche.



4 PERSONNES

25 MIN.

RECETTE 01

Tempura de courgettes à la bière Triplus de l'abbaye de Maredret & mayo aux herbes

INGRÉDIENTS

Pour la tempura

- 2 courgettes
- 80 gr de farine ordinaire
- 1 jaune d'œuf
- 5 gr de féculé de maïs
- 15 cl de bière Triplus
- 1 grosse pincée de sel

Pour la mayo

- 1 jaune d'œuf
- +-20cl d'huile d'arachide
- Sel-poivre
- 1/2 voir 1/4 de gousse d'ail écrasée
- 1/2 càc de vinaigre de vin blanc
- 1 botte d'herbes ciselées (basilic, origan, sarriette...)

PRÉPARATION

Préparez la base de la mayonnaise :

A l'aide d'un fouet, mélangez les jaunes d'œuf avec la moutarde. Versez petit à petit l'huile d'arachide, en filet, en fouettant pour obtenir une bonne consistance. Salez, poivrez et ajoutez le vinaigre de vin blanc, l'ail écrasé et les herbes ciselées.

Divisez la préparation en 3.

Préparez la pâte à tempura

Dans un saladier, mélangez la farine tamisée avec la féculé de maïs également tamisée. Ajoutez le jaune d'œuf et la pincée de sel puis versez doucement la bière tout en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Coupez les courgettes en bâtonnets.

Faites chauffer le bain d'huile. Trempez les bâtonnets de courgettes une à une dans la pâte et faites-les frire au fur et à mesure, par petites quantités et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Egouttez-les sur un tissu absorbant.

Servez bien chaud avec la sauce.

TIPS

Se conserve 4 jours et ne se congèle pas. Les sauces accompagnent aussi parfaitement les grillades.



1 POT DE CRACKERS

20 MIN.

RECETTE 02

Crackers à la bière Altus de l'abbaye de Maredret

INGRÉDIENTS

- 120 gr de farine ordinaire
- 25 gr de graines de sésame
- 16 cl de bière Altus
- 1/2 càs de sucre de canne
- 1 càc de paprika fumé
- 1/2 càs de graines de fenouil
- 1/2 càs de bicarbonate alimentaire
- 1/2 càc de sel fin + pour la finition
- 1 càs d'huile d'olive extra vierge

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez dans un saladier : la farine avec le bicarbonate, les graines de sésame, le paprika, les graines de fenouil, le sucre et le sel fin.

Ajoutez la bière et mélangez afin d'obtenir une pâte homogène, le tout sans trop la travailler.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 3mm.

A l'aide d'un couteau ou d'une roulette dentelée coupez la pâte en petit rectangles.

Badigeonnez la surface de la pâte à l'aide d'un pinceau et saupoudrez d'un peu de gros sel.

Enfournez pour 17 à 20minutes, le temps que les crackers dorent .Laissez à peine tiédir puis séparez les morceaux.

TIPS

Ils se conserve facilement 3 jours dans une boîte en métal.



4 PERSONNES

5-6 HEURES .

RECETTE 03

Sandwich de porc effiloché à la bière Altus de l'abbaye de Maredret.

INGRÉDIENTS

Pour l'effiloché de porc

- 1 bière Altus
- 2 càs de sel
- 1 càc de chili en poudre
- Poivre noir fraîchement moulu
- 1 gousse d'ail
- 1 càc de coriandre moulu
- 2 càc de grains de moutarde
- 650 gr de rôti de porc désossé
- 1/2 tasse de ketchup
- 2 càs de moutarde
- 2 càs de sauce soja
- 1/2 tasse de cassonade

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 110 °C. Mélangez tous les ingrédients dans une cocotte. Ajoutez le rôti et enrobez le bien de sauce. Salez et poivrez. Fermez la cocotte et enfournez 5 à 6 h à 110°C.

Après 5 ou 6 h de cuisson, retirez le rôti de la cocotte. Laissez mijoter la sauce sur feu doux.

Pendant ce temps, détachez ou effilochez le rôti à l'aide de deux fourchettes. Remettez la viande sur la sauce, coupez le feu et remuez pour que la viande s'imbibe bien de sauce.

Servez avec une salade de chou-rouge émincé au vinaigre de cidre.

TIPS

Se conserve 4 jours et se congèle



4 PERSONNES

20 MIN.

RECETTE 04

Gambas snackées au piment et petits légumes à la Triplus de l'Abbaye de Maredret

INGRÉDIENTS

Pour les gambas

- 12 gambas
- 1 à 2 gousses d'ail
- Piment (suivant votre goût)

Pour la garniture

- Quelques brins de sauge
- 2 betteraves pré-cuites

- 6 carottes pourpres
- 1 oignon jaune
- 1 càs de sucre de canne
- 1,5 càc de paprika fumé
- 1 bière Triplus de l'Abbaye de Maredret
- 33 cl de bouillon de volaille
- Huile d'olive / sel / poivre

PRÉPARATION

Commencez par verser un filet d'huile d'olive.

Ajoutez l'oignon coupé finement et laissez cuire quelques minutes puis ajoutez les carottes épluchées et également coupées en petits dès. Ajoutez quelques branches de sauge et laissez cuire 5 minutes en remuant.

Profitez-en pour coupez les betteraves en petits dès, de la même taille que les carottes et réservez.

Verser la bière et augmentez le feu pour la laisser réduire durant 3 à 5 minutes.

Ajoutez le paprika fumé, le sel et le poivre puis le bouillon, baissez à feu moyen et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les carottes soient al denté.

A ce moment là, ajoutez les betteraves et laissez cuire encore 2 minutes.

Snackez les gambas rapidement dans une poêle avec de l'huile l'olive, de l'ail et le piment.

Salez & poivrez puis snackez-les sur les deux faces : les gambas doivent rester translucides à coeur.

Dressez les petits légumes dans des assiettes légèrement creuses et ajoutez les gambas par dessus.

TIPS

Vous pouvez préparer les petits légumes à l'avance, et snackez les gambas au dernier moment.

Cet e-book a le soutien de ...

Du duo de bières de **Maredret**. Venues de l'abbaye du même nom, située dans l'Entre-Sambre-et-Meuse

Les deux nouvelles bières, **Altus** et **Triplus**, proviennent des cuves du groupe Anthony Martin.



L'épeautre sert de pierre angulaire aux bières Maredret, apportant des **notes florales**, de **noisettes** et **légèrement amères**. Outre l'épeautre, la gamme présente une autre caractéristique commune en puisant leur inspiration dans le jardin médicinal, dans le verger et dans le potager des soeurs de l'abbaye.

L'utilisation de plantes qui confèrent à ces breuvages une saveur particulière **aux notes de jardin aromatique**.

L'**Altus** est une **blonde** de fermentation mixte brassée avec de l'épeautre, des clous de girofle et des baies de genévrier.

La **Triplus** est une bière **triple** également brassée avec de l'épeautre mais avec des ajouts de sauge, de galanga, de laurier, de coriandre et de poivre du Sichuan.

Si elles sont très agréables à la dégustation, elles ouvrent également un **chouette terrain de jeux en cuisine de part leurs saveurs**.





© Tous droits réservés.

Mise en page par ID FIRST - Lindsay Zébiér - Photos par Meggan Verschoore
Conception de recettes & styling : FOUETTMAGIC - PEPS STUDIO Meggan Verschoore