

par: Arvid Bergström

Plat 1: Nid de mâche, anchois et aioli

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 6 petits nids de mâche
- 100 g d'anchois
- 190 g d'aioli
- 50 g pignons

Préparation

Coupez les nids en deux et posez les sur six assiettes. Posez les anchois, coupés finement, sur la salade et arrosez avec de l'aioli. Saupoudrez de pignons et servez avec Life's A Beach Session IPA de Jopen.

Plat 2: Jambon cru et melon

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 80 g de jambon cru
- 1 moitié d'un melon
- Poivre

Préparation

Coupez le melon en tranches que vous posez sur les assiettes. Puis, disposez une tranche de jambon roulée sur chaque portion de melon. Servez avec Hoppenbier de Jopen.



Jopen

Life's A Beach Session IPA

IPA | 4,5% | Pays-Bas

Hoppenbier

Blond | 6,8% | Pays-Bas

Pas 18 ans, pas d'alcool

Annotations:

par: Arvid Bergström

Plat 3: Hasenpfeffer, purée, haricots verts et poires

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 9 grosse pommes de terre, variété pour purée
- 50 g de beurre
- Sel et poivre

- 800 g de lièvre
- 2 gros oignons
- 50 g de farine de blé
- 50 g de beurre
- 50 g de jus de viande
- 50 g de vinaigre
- 10 g de sucre
- 50 g de Gouden Carolus Classic
- 2 clous de girofle
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre

- 12 poire
- 1 bâton de cannelle
- 2 g de cardamome
- 2 g de gingembre
- 50 g de jus de groseille
- 50 g de Gouden Carolus Classic

Préparation

Préchauffez le four à 160 degrés

Epluchez les poires et mettez-les dans une casserole avec les autres ingrédients. Ajoutez de l'eau jusqu'à recouvrir les poires. Cuisez-les à feu doux pendant environ 1 heure et demie. Vérifiez de temps en temps qu'elles restent humides.

Coupez la viande en gros morceaux.

Coupez les oignons et faites-les rissoler très lentement avec du beurre et de la farine. Ajoutez le vinaigre, les clous de girofle et la feuille de laurier. Préparez la sauce avec le sel, le poivre, la bière et le sucre. Incorporez les morceaux de lièvre et mettez-les dans un plat allant au four. Enfournez et laissez cuire pendant environ 1 heure.

Épluchez et faites cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Quand elles sont cuites, transférez-les dans une autre casserole. Ajouter le beurre et écrasez-les. Assaisonnez avec sel et poivre. Si vous voulez, vous pouvez aussi y ajouter une pomme !

Faites bouillir les haricots verts pendant environ 10 minutes. Égouttez et assaisonnez avec du poivre.



Gouden Carolus Classic

Belgian Ale | 8,5% | Belgique

Rochefort 8

Double | 9,2% | Belgique

Pas 18 ans, pas d'alcool

Annotations:

par: Arvid Bergström

Plat 4: Oeufs à la neige

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g de lait entier
- 7 g de sucre vanillé
- 6 jaunes d'œuf
- 80 g de sucre

Pour la mousse de blancs d'œuf:

- 6 blancs d'œuf
- 2 g de sel
- 100 g de sucre en poudre

Préparation

Mélangez le lait et le sucre vanillé et portez le mélange à ébullition. Battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce qu'ils soient légèrement mousseux.

Placez le saladier sur la vapeur d'eau chaude et, tout en battant, versez le lait chaud. Chauffez la sauce en remuant jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Ce mélange doit ressembler à la crème anglaise. Retirez le saladier du feu et placez-le dans un récipient contenant de l'eau froide pour refroidir la sauce, tout en remuant fréquemment.

Battez les blancs d'œufs avec le sel et le sucre. Formez 12 sphères ovales et placez-les sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez les glisser doucement dans l'eau chaude et pochez-les sur un côté pendant environ 6 minutes, puis retournez-les doucement et pochez pendant encore 3 minutes. Sortez-les de l'eau avec une cuillère et placez-les sur un torchon propre. Placez-les ensuite sur une assiette creuse, contenant votre crème jaune.

Goûtez ce dessert avec Barley Wine et Vanilla Ice Cream Stout d'Emelisse.

**Emelisse****Barley Wine**

Barley Wine | 12% | Pays-Bas

Vanille Ice Cream Stout

Stout | 5,5% | Pays-Bas

Pas 18 ans, pas d'alcool

Annotations:
