

par: Arvid Bergström

Plat 1: Bruschetta hummus, betterave et poivron

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 baguette
- 150 g de hummus
- 2 betteraves (cuites)
- 10 ml de vinaigre balsamique
- 1 poivron jaune
- Poivre

Préparation

Coupez la baguette en tranches épaisses et inclinées et rôtissez-les dans une poêle ou au four. Ensuite, étalez-y du hummus. Coupez les betteraves en petits cubes et mettez-les dans un saladier. Saupoudrez-les avec un peu de vinaigre balsamique. Coupez le poivron en petits cubes. Déposez quelques cubes de betterave et de poivron sur votre bruschetta et saupoudrez de poivre.

Servez avec la Thierry Sauvage de Kompaan.

Plat 2: Soupe de courgettes à la noix de coco aux cinq épices

Pour 6 personnes

Ingrédients

- Eau
- 1 cube de bouillon végétal
- 2 courgettes
- 100 g de fromage à tartiner
- 150 g de lait de noix de coco
- 4 g de cinq épices

Préparation

Mettez environ 1200 ml d'eau dans un poêle à soupe et y ajoutez le cube de bouillon. Coupez la courgette en gros morceaux que vous ajoutez à l'eau. Ajoutez également le fromage à tartiner, le lait de coco et les cinq épices. Laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes, puis réduisez le mélange en crème avec un mixeur plongeant. Goûtez la soupe et ajoutez du sel, du poivre ou un peu des cinq épices selon votre goût.

Buvez avec ce plat la Gouverneur Dubbel.



Kompaan Thierry Sauvage

Saison | 4,8% | Pays-Bas

Lindeboom Gouverneur Dubbel

Double | 6,5% | Pays-Bas

Pas 18 ans, pas d'alcool

Annotations:

par: Arvid Bergström

Plat 3: Bière blanche aux pétoncles et à la salicorne

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 12 pétoncles
- 100 g de salicorne
- 2 échalotes
- 100 g de beurre
- Le jus d'1 citron
- 150 g de bière blanche ou de Oedipus Swingers
- 1 poignée de persil
- Sel et poivre

Préparation

Hachez l'échalote et faites-la frire lentement avec une grosse noix de beurre. Pendant ce temps, hacher finement le persil. Dès que l'échalote est transparente, ajoutez-y la bière blanche et le persil finement haché. Mijotez quelques minutes et ajoutez un peu de jus de citron. Votre sauce est prête.

Faites cuire la salicorne très brièvement dans une autre poêle avec un peu de beurre. Assaisonnez avec beaucoup de poivre et un peu de sel. Faites frire les pétoncles dans le beurre, deux minutes par côté. Saupoudrez de sel et poivre. Ensuite, placez la salicorne et les pétoncles dans une assiette creuse et arrosez-les avec la sauce.

Goûtez avec la Oedipus Swingers.

**Oedipus Swingers**

Gose | 4% | Pays-Bas

Pas 18 ans, pas d'alcool

Annotations:
.....

par: Arvid Bergström

Plat 4: Filet de porc au tonnerre et à la foudre

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 800 g de filet de porc
- 75 g de beurre
- 50 g de poivre vert en grains
- 150 ml de crème fraîche
- Sel et poivre
- 750 g de pommes de terre à purée
- 1 grosse pomme reinette
- 2 poires
- 50 g de beurre

Préparation

Mettez les pommes de terre, la pomme et les poires épluchées et épépinées dans une casserole avec de l'eau et un peu de sel et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Transférez-les dans une autre poêle, ajoutez 50 grammes de beurre et réduisez-les en purée.

Mettez 75 grammes de beurre dans une poêle à frire. Lorsque le beurre a fondu, ajoutez-y le filet de porc. Faites-le rissoler lentement jusqu'à ce qu'il soit brun. Retirez le filet de porc de la poêle et placez-le sur une assiette. Couvrez-le avec une feuille d'aluminium afin qu'il reste chaud. Maintenant, mettez les grains de poivre et la crème fraîche dans la poêle ou vous avez cuit la viande. Remuez doucement et voilà, votre délicieuse sauce au poivre est prête. Si vous le souhaitez, vous pouvez l'estomper avec une des deux bières.

Conseil : si vous voulez faire de la sauce supplémentaire, utilisez 300 ml de crème fraîche et des grains de poivre supplémentaires. Divisez-le en deux portions et estompez l'une avec la Bax Koud Vuur et l'autre avec la Chimay Rouge. Vous avez maintenant deux sauces différentes. Laquelle préférez-vous ?

Avec ce plat, vous dégustez évidemment la Bax Koud Vuur et la Chimay Red.



Bax Koud Vuur

Porter | 6,2% | Pays-Bas

Chimay Rouge

Double | 7% | Belgique

Pas 18 ans, pas d'alcool

Annotations:

par: Arvid Bergström

Plat 5: Ananas cuit et salé avec de la glace à la noix de coco

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 boîte avec 8 ou 10 tranches d'ananas
- 30 g de beurre
- Sel
- Noix de coco râpée
- 1 kg de glace à la vanille
- Sucre en poudre

Préparation

Coupez les tranches d'ananas en deux afin d'avoir des demi-lunes. Faites fondre le beurre dans une casserole à feu vif. Ajoutez les tranches d'ananas et saupoudrez de sel.

Prenez six assiettes creuses et placez deux boules de glace à la vanille sur chaque assiette. Mettez les demi-tranches d'ananas sur les boules de glace et saupoudrez de noix de coco râpée et de sucre en poudre.

Dégustez avec deux bières de la Brasserie The Musketeers: d'abord la Troubadour Magma (une IPA ressemblant à une tripel belge) puis la Troubadour Westkust (une IPA noire).



Troubadour

Magma

IPA | 9% | Belgique

Westkust

IPA | 8,5% | Pays-Bas

Pas 18 ans, pas d'alcool

Annotations:
