

par: Arvid Bergström

Plat 1: Endive au bleu avec cubes de poivron au vinaigre balsamique

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 tête d'endive
- 150 g de Fourme d'Ambert
- ½ poivron vert
- ½ poivron rouge
- 5 ml de vinaigre balsamique
- 5 ml de Breugem Kracht Hout
- Sel et poivre

Préparation

Choisissez six grandes feuilles d'endive, rincez-les et placez-les comme des bateaux sur un plat.

Coupez les poivrons en petites tranches et mettez-les dans un saladier. Assaisonnez-les avec le vinaigre balsamique et la bière. Ajoutez un peu de Fourme d'Ambert sur feuille d'endive. Ajoutez les morceaux de poivron et saupoudrez de sel et poivre.

Versez pour chacun un petit verre de Breugem Kracht Hout.



Breugem Kracht Hout

Quadrupel | 11% | Pays-Bas

Pas 18 ans, pas d'alcool

Annotations:

par: Arvid Bergström

Plat 2: Soupe de champignons aux châtaignes

Pour 6 personnes

**Orval**

Belgian Ale | 6,2% | Belgique

Ingrédients

- Eau
- 250 g de champignons de Paris
- 150 g de mix de champignons
- 1 cube de bouillon de champignons
- 200 g de purée de châtaignes
- 150 ml de crème fraîche
- 1 botte de persil
- 3 g de curry
- Sel et poivre
- 100 ml d'Orval

Préparation

Mettez environ un litre d'eau dans une casserole, ajoutez-y les champignons de Paris en tranches, la purée de châtaigne et le cube de bouillon. Laissez mijoter pendant 20 minutes, puis mixez. Ajoutez ensuite le mix de champignons, coupés en petits morceaux, la crème fraîche et le curry. Goûtez la soupe et ajoutez du sel selon votre goût. Hachez le persil que vous ajoutez à la soupe. Maintenant, versez une cuillère à soupe d'Orval dans chaque assiette de soupe. Poivrez chaque portion.

Servez avec de l'Orval d'environ 3 à 5 mois.

Annotations:

par: Arvid Bergström

Plat 3: Rôti de bœuf avec mayonnaise au cerfeuil et citron vert

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 240 g de rôti de bœuf, en tranches
- Quelques tiges de cerfeuil
- 1 citron vert
- 120 g de mayonnaise
- Poivre vert

Préparation

Mélangez le jus de citron vert avec la mayonnaise et mettez-les dans une bouteille pressable.

Déposer les tranches de rôti de bœuf sur six assiettes. Saupoudrez de cerfeuil finement coupé.

Maintenant, étalez votre mayonnaise sur chaque tranche et poivrez.

Mettez les Oedipus Mannenliefde et VandeStreek Broeders sur la table et laissez vos invités choisir leur bière.



Oedipus Mannenliefde

Saison | 6% | Pays-Bas

vandeStreek Broeders

Blonde | 6% | Pays-Bas

Pas 18 ans, pas d'alcool

Annotations:

par: Arvid Bergström

Plat 4: Steak de chevreuil, pomme duchesse et haricots verts

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre à purée
- 2 œufs battus
- 2 jaunes d'œuf
- 80 g de beurre
- 40 g de fromage râpé
- 4 g de curry
- Sel et poivre

- 50 g d'échalote, hachée
- 2 gousses d'ail, hachées
- 80 g de confiture de mûres
- 80 ml d'eau
- 100 ml de Liefmans Goudenband
- 200 ml de bouillon de bœuf
- 25 g de beurre
- Sel et poivre
- 360 g de steak de chevreuil

- 500 g d'haricots verts
- 40 g de beurre
- Noix de muscade

Préparation

Faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 20 minutes. Égouttez-les.

Réduisez les pommes de terre en purée. Incorporez les œufs, les jaunes d'œufs, le fromage et le beurre. Assaisonnez avec du curry, du poivre et du sel.

Préchauffez le four à 190 ° C. Mettez la purée dans la poche à douille et formez des petites rosettes sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Cuisez-les au four pendant 25 minutes.

Faites bouillir les haricots verts pendant environ 10 minutes. Égouttez-les et ajoutez le beurre. Saupoudrez de noix de muscade moulue.

Faites chauffer les échalotes hachées, l'ail, la confiture de mûres et 80 grammes d'eau dans une casserole à feu moyen. Laissez mijoter jusqu'à ce qu'il se réduise de moitié. Passez le liquide à travers un tamis fin et mettez de côté.

Chauffez le bouillon dans une poêle à frire jusqu'à ce que la moitié soit évaporée. Mélangez les deux sauces. Incorporez le beurre, ajouter les 100 ml de Liefmans Goudenband. Assaisonnez avec du sel. Vous pouvez aussi servir la bière que vous utilisez avec le dessert.

Chauffez une poêle à feu moyen. Faites frire le steak dans une noix de beurre jusqu'à ce qu'il commence à être ferme et chaud, mais rose clair à l'intérieur. Disons 3-4 minutes de chaque côté. Saupoudrez le steak de poivre moulu et servez-le avec la sauce, les haricots verts et les pommes duchesse.

Avec ce plat, essayez d'abord la Steenbrugge Dubbel puis la Keizer Karel Robijn Rood.



Steenbrugge Dubbel

Double | 6,5% | Belgique

Keizer Karel Robijn Rood

Double | 8,5% | Belgique

Annotations:

par: Arvid Bergström

Plat 5: Roquefort sur pain de seigle

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 180 g de Roquefort
- 6 tranches de pain de seigle

Préparation

Coupez chaque tranche de pain de seigle en quatre morceaux. Servez-les avec le Roquefort sur une planche à pain. Si vous le souhaitez, vous pouvez aussi bien servir d'autres fromages bleus. Goûtez la Troubadour Imperial Stout et la Ongelovige Thomas de Jopen en accompagnement. Gardez un petit peu de ces bières, et peut-être du fromage, pour la prochaine recette !



Troubadour Imperial Stout

Stout | 9% | Belgique

Jopen Ongelovige Thomas

Quadrupel | 10% | Pays-Bas

Pas 18 ans, pas d'alcool

Annotations:

par: Arvid Bergström

Plat 6: Tarte au citron vert et Barleywine

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 125 g de beurre
- 150 g de farine de blé
- 15 g de sucre en poudre
- 15 ml de Prael Barley wine
- 200 g de riz
- 1 boîte de lait condensé
- 6 œufs
- 3 citrons verts
- 150 g de sucre
- 30 ml de Prael Barley wine

Préparation

Avec les mains froides, pétrissez 125 g de beurre froid, 150 g de farine de blé, 15 grammes de sucre et 15 ml de Prael Barley Wine. Mettez la pâte au réfrigérateur pendant une heure. Préchauffez le four à 190 degrés. Étalez la pâte dans un moule à gâteau et piquez quelques trous dans le fond avec une fourchette. Recouvrez le fond avec du papier sulfurisé sur lequel vous mettez du riz. Faites cuire pendant 14 minutes, puis retirez le riz et le papier sulfurisé et continuez la cuisson pour 8 minutes. Laissez votre pâte refroidir légèrement.

Régalez le four à 170 degrés. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les jaunes d'œufs avec le lait condensé. Ajoutez l'écorce des citrons verts râpés et 125 ml de jus. Versez le mélange dans le moule et faites cuire le gâteau pendant 16 minutes à 170 degrés.

Battez les blancs d'œufs en neige avec 150 g de sucre en poudre, saupoudrez le gâteau avec 30 ml de Prael Barley wine, nivelez les blancs d'œufs battus sur le gâteau. Faites gratiner le gâteau environ 15 minutes à 150 degrés. Servez-le sur une planche à pain.



Liefmans Goudenband

Rouge-Brun Flamand | 8% | Belgique

De Prael Barley Wine

Barley Wine | 9,6% | Pays-Bas

Pas 18 ans, pas d'alcool

Annotations:
