



RECETTE

Bouillon de bière à la CHOPFAB TRÜEB et jaune d'œuf

Pour 4 personnes



- 1 petit oignon
- 2 carottes
- 1 morceau de céleri

- 30 g de poireaux
- 3 tranches de lard

- 1 cs d'huile d'olive

- 1 dl de vin blanc
- 1 bouteille de CHOPFAB TRÜEB de 33 cl

- 2 dl de bouillon de légumes corsé

- 50 g de fèves edamame
- 1 cs de miel
- Sel et poivre

- 4 jaunes d'œufs

- Basilic

Préparation

Tailler l'oignon en petits morceaux.

Peler les carottes et le céleri et former des boules avec une cuillère parisienne.

Couper les poireaux et le lard en fines lanières.

Faire chauffer l'huile d'olive et y faire suer l'oignon et le lard, ajouter les carottes et le céleri et poursuivre la cuisson.

Déglacer au vin blanc et à la bière CHOPFAB TRÜEB, porter le tout à ébullition.

Verser dans la casserole le bouillon de légumes et laisser mijoter pendant 15 minutes environ jusqu'à ce que les légumes soient cuits.

Ajouter en dernier les fèves edamame et assaisonner avec du miel, du sel et du poivre.

Juste avant de servir, déposer le jaune d'œuf dans la soupe chaude déjà dressée et la servir aussitôt.

Décorer avec du basilic frais.

CHOPFAB TRÜEB – l'actrice principale

Une bière de couleur ambre pour les fans de houblon, qui tient son arôme unique ainsi que sa note fruitée et légèrement âpre du houblon exclusif Galaxy de Tasmanie.

Une soupe colorée qui fait ressortir à merveille le goût légèrement amer et si caractéristique de la CHOPFAB TRÜEB.

Pour affiner un peu l'amertume, ajouter, si souhaité, un filet de crème entière.



Meta Hildebrand, chef cuisinière à la télévision – l'auteur

Meta Hildebrand née en 1983 à Bülach est la benjamine de sa famille. Elle a effectué son apprentissage dans les restaurants zurichois Rigihof et Bauhaus. Ses maîtres d'apprentissage étaient alors Fabio Coderini, chef cuisinier du restaurant Rigihof et Patrick Buser, chef cuisinier au Widder Hotel et au Château Mosimann. Les années qui ont suivies, Meta n'a pas seulement cuisiné devant les caméras, mais est également passée d'un établissement à un autre en tant que cuisinière sur appel. C'est ainsi qu'elle a pu aiguiser ses capacités avant d'ouvrir, avec fougue et entrain, ses propres restaurants Kutscherhalle et Le Chef à Zurich. Cette chef cuisinière quelque peu excentrique et originale est ambassadrice de Doppelleu Brauwerkstatt et compose régulièrement de passionnants mets avec et autour des bières à fermentation haute.



Bon appétit!

Vous trouverez de plus amples informations, les points de vente, les détails sur les produits et davantage de renseignements sur Doppelleu Boxer AG et nos bières sur www.doppelleuboxer.ch.