



RECETTE

## Dip à la bière et à la mangue avec queue de langouste

Pour 4 personnes



2 dl de CHOPFAB TRÜEB

400 g de mangue coupée en dés  
2 cs de Philadelphia

Sel et poivre

4 queues de langouste

1 cs d'huile d'olive  
1 cs de beurre

1 filet de CHOPFAB TRÜEB  
Sel et poivre

### Préparation

Verser la CHOPFAB TRÜEB dans une casserole et laisser réduire à petit feu jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un demi dl environ. Donner le bouillon dans un récipient profond.

Ajouter la mangue et le Philadelphia, réduire la masse en purée à l'aide d'un mixeur-plongeur.

Assaisonner avec du sel et du poivre et dresser dans un petit bol.

Inciser la langouste de telle manière à ce que la chair pourrait être extraite.

Faire chauffer l'huile et le beurre et y saisir brièvement à feu vif les queues de langouste avec leur carapace.

Déglacer avec un filet de CHOPFAB TRÜEB et assaisonner avec du sel et du poivre.

Dresser joliment la langouste et le dip.  
Servir avec une salade si souhaité.

## **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.

L'onctueux dip doux et acidulé se marie à merveille avec la chair ferme de la tendre langouste.



## **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](http://www.doppelleuboxer.ch).