

Doppelleu
Belgian Tripel



RECETTE

**Cabillaud en papillote
poché au jus de bière,
accompagné de perles
de chou-rave et de poires
ainsi que d'un confit de
griottes et d'échalotes**



4 feuilles de papier sulfurisé
8 petits bouts de ficelle

150 g d'échalotes, détaillées en fines
lanières
1 filet d'huile d'olive
400 g de griottes (surgelées)
0,5 dl de vin rouge
1 filet de vinaigre balsamique foncé
1 gousse de vanille raclée
200 g de sucre
1 cs de sel

2 dl de Doppelleu Belgian Tripel
1 cs de sel
2 cs de miel

1 échalote hachée
250 g de perles de chou-rave
(non préparées, env. 500 g)
2 poires entières
Huile d'olive

4 pavés de cabillaud sans la peau d'environ
140 g
Un peu de sel

Papillote

Plier le papier sulfurisé en deux et nouer les extrémités avec de la ficelle à la façon d'un bonbon (voir photo).

Confit de griottes et d'échalotes

Saisir les échalotes dans de l'huile d'olive, ajouter les griottes et faire revenir le tout. Déglacer au vin rouge et au vinaigre balsamique, y incorporer les graines de la gousse de vanille. Faire mijoter pendant environ 10 minutes. Y ajouter ensuite le sucre et le sel, continuer la cuisson jusqu'à ce que la masse se gélifie et commence à briller.

Verser dans un bocal à conserves propre. Peut être conservé environ 2 à 3 mois au réfrigérateur.

Jus

Porter tous les ingrédients ensemble à ébullition, puis les réserver.

Légumes

Former des boules de chou-rave et de poires à l'aide de la cuillère parisienne. Saisir l'échalote dans de l'huile, arroser de jus de bière et laisser mijoter pendant environ 3 minutes. Ajouter les poires et le chou-rave, puis réserver.

Poisson

Déposer dans une papillote les perles de légumes avec un filet de jus de bière, placer le cabillaud par-dessus. Saler légèrement et arroser avec un peu de jus de bière restant. Faire cuire au four à 180° C pendant env. 12 à 14 minutes. Avant de servir, ajouter un peu de confit de griottes et d'échalotes.

Doppelleu Belgian Tripel – l’actrice principale

«La teneur en alcool un peu plus élevée de la Belgian Tripel amène une douce amertume qui m’a tout de suite inspirée à créer une recette avec des griottes. Comme base, il faut un poisson à chair ferme adapté au pochage dans du jus de bière – idéalement du cabillaud. La levure belge apporte un goût très corsé qui s’accorde bien avec le chou-rave léger, frais et croquant. Grâce à la douceur de la poire, le met dispose d’une légèreté qui contrebalance à merveille la lourdeur de la bière intense. Ce mariage entre sucré et acidulé et la Belgian Tripel révèle des arômes enivrant inédit et culmine en un véritable grand amour!»



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