

Doppelleu Citra Double Wit

RECETTE

Sauce à salade fraîche et fruitée à la Doppelleu Citra Double Wit



Recette pour environ 1 litre

	Ingrédients	Préparation
50 g	Echalotes	Couper les échalotes en fines rondelles, l'ail en fines tranches et mettre le tout dans un poêlon.
15 g	Ail	
170 ml	Vinaigre de vin rouge	Ajouter le vinaigre de vin rouge, le vinaigre balsamique, le bouillon en pâte et le sucre et porter à ébullition en mélangeant constamment. Poursuivre la cuisson à feu doux pendant 5 minutes.
30 ml	Aceto Balsamico di Modena	Laisser refroidir la préparation et la mixer à l'aide d'un mixeur-plongeur.
35 g	Bouillon en pâte	
13 g	Sucre	
33 cl	Doppelleu Citra Double Wit	Ajouter délicatement la bière tout en mixant.
280 ml	Huile de tournesol	Mélanger les deux huiles et ajouter lentement au reste du liquide tout en continuant à mixer.
50 ml	Huile de lin	

Doppelleu Citra Double Wit – l'actrice principale

La bière

Cette création fraîche et fruitée surprend par son délicat parfum d'agrumes et ses arômes exotiques. Les ingrédients spéciaux, l'orange et la coriandre, se fondent harmonieusement dans ce corps doux, et séduiront les palais les plus exigeants.

Achète-moi



Sascha Wagner – L'auteur

L'idée

Je voulais absolument intégrer l'arôme frais du houblon Citra dans un plat. Comme le houblon devient amer quand on le chauffe, il me fallait une recette froide. Pourquoi pas une sauce à salade dont les arômes s'accordent super bien avec une salade fraîche aux herbes? Une recette basée sur mon expérience passée de cuisinier.

Note personnelle

Je suis un cuisinier passionné, un amateur de bière et un fan d'Apple. Ma bière préférée de Doppelleu Boxer: Doppelleu Citra Double Wit. Ma bière internationale préférée: j'aime toutes les bières fortement houblonnées et les bières acides.



S'engage avec passion chez Doppelleu Boxer en tant que:

Responsable de projet logistique et IT

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.

©Doppelleu Boxer AG et Sascha Wagner 2020