

## Doppelleu Citra Double Wit

### RECETTE

## Burger de saumon sur lit de risotto avec sauce à l'aneth et Doppelleu Citra Double Wit



Recette pour 2 personnes

	Ingrédients	Préparation
	<b>Burger et sauce</b>	
250 g	de saumon	Couper le saumon en petits morceaux.
1	oignon	Détailler les oignons en dés.
1	blanc d'œuf	Placer le saumon, l'oignon, le blanc d'œuf et le jus d'un
1/2	citron	demi-citron dans un saladier et bien mélanger.
	Sel et poivre	Saler et poivrer le mélange, puis façonner la masse pour obtenir
		des galettes.
un peu	d'huile de tournesol	Verser l'huile dans une poêle et la chauffer. Lentement faire
		revenir à feu moyen les burgers des deux côtés.
1 dl	de Doppelleu Citra Double Wit	Sortir les burgers de la poêle et les réserver au chaud.
1 bouquet	d'aneth finement ciselé	Déglicer les sucs de cuisson de la poêle avec la bière.
1/2 dl	de crème	Ajouter l'aneth et laisser réduire légèrement.
		Verser la crème dans la poêle et réserver la sauce.
	<b>Risotto</b>	
1	oignon	Hacher finement l'oignon et, avec le riz pour risotto, le saisir dans
120 g	de riz pour risotto	du beurre.
20 g	de beurre	
1 dl	d'animal.wine Topsy Turtle	Déglicer le riz avec le vin blanc et laisser mijoter.
2 dl	de bouillon	
un peu	de safran	Mélanger le bouillon et le safran. Verser régulièrement ce mélan-
		ge dans le risotto, de manière à ce que le riz soit tout juste recou-
		vert de liquide. Laisser mijoter env. 20 minutes jusqu'à ce que le
		riz soit onctueux et al dente.
20 g	de parmesan	Ajouter le parmesan et le beurre. Bien mélanger.
20 g	de beurre	

Dresser les burgers de saumon et le risotto sur des assiettes et garnir joliment avec la sauce à l'aneth.

## 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



## animal.wine Topsy Turtle – l'actrice de second rôle

### Le vin

Ce vin est représentatif de son cépage. Il s'agit d'un Sauvignon moderne au bouquet équilibré de fruits exotiques et aux notes de sauge. Ses arômes frais épicés et minéraux persistent longtemps en bouche.

Achète-moi



## Matthias Howald – L'auteur

### L'idée

Dans la gastronomie, la tendance est et reste le burger. Non seulement les différentes composantes, mais aussi les ingrédients pour réaliser les galettes sont de plus en plus fous et insolites. En Suède, le burger de saumon est connu depuis longtemps, alors que dans nos contrées, il ne figure pas souvent au menu. Il est grand temps de changer cela.

### Note personnelle

Cuisinier de formation, je suis un pêcheur amateur passionné et un fan de punk rock.

Ma bière préférée de Doppelleu Boxer: la Citra Double Wit pour accompagner le poisson. Ma bière internationale préférée: la bière gratuite. ☺ J'adore goûter de nouvelles choses, surtout les bières aux belles notes de houblon.



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

Conseiller de vente Saint-Gall, Thurgovie, Appenzell AR et AI, Rheintal et Liechtenstein

## 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).

©Doppelleu Boxer AG et Matthias Howald 2021