

## AUSTRALIAN PALE ALE

# Chopfab Trüb

### RECETTE

## Dip à la bière Chopfab Trüb à la mangue avec queue de langouste



Recette pour 4 personnes

	<b>Ingrédients</b>	<b>Préparation</b>
2 dl	de Chopfab Trüb	Verser la Chopfab Trüb 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.
400 g	de mangue	Couper la mangue en cubes. Ajouter la mangue et le Philadelphia, réduire la masse en purée à l'aide d'un mixeur-plongeur.
2 cs	de Philadelphia	Assaisonner avec du sel et du poivre et dresser dans un petit bol.
	Sel et poivre	Inciser la langouste de telle manière à ce que la chair pourrait être extraite.
4	queues de langouste	Faire chauffer l'huile et le beurre et y saisir brièvement à feu vif les queues de langouste avec leur carapace.
1 cs	d'huile d'olive	
1 cs	de beurre	

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

## Chopfab Trüeb – l'actrice principale

### La bière

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.

Achète-moi



## 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.



## 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 Meta Hildebrand 2018