

DOPPELLEU Belgian Tripel

RECETTE

Cabillaud en papillote poché au jus de Belgian Tripel

accompagné de perles de chou-rave et de poires ainsi que d'un
confit de griottes et d'échalotes



Recette pour 4 personnes

	Ingrédients	Préparation
4 feuilles 8	de papier sulfurisé bouts de ficelle blanche	Papillote Plier le papier sulfurisé en deux et nouer les extrémités avec de la ficelle à la façon d'un bonbon.
150 g 1 400 g 0,5 dl 1 1 200 g 1 cs	d'échalotes filet d'huile d'olive de griottes (surgelées) de vin rouge filet de vinaigre balsa- mique foncé gousse de vanille raclée de sucre de sel	Confit de griottes et d'échalotes Couper les échalotes en fines lanières et les saisir dans 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.
2 dl 1 cs 2 cs	de Doppelleu Belgian Tripel de sel de miel	Verser dans un bocal à conserves propre. Peut être conservé environ 2 à 3 mois au réfrigérateur.
500 g 2 1 1	de chou-rave poires échalote filet d'huile d'olive	Jus à base de Belgian Tripel Porter tous les ingrédients ensemble à ébullition, puis les réserver.
4	pavés de cabillaud sans la peau d'environ 140 g	Légumes Former des boules de chou-rave et de poires à l'aide de la cuillère parisienne. Ciseler l'échalote. La saisir dans l'huile d'olive, 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 bière

Un chef-d'oeuvre en robe dorée brassé selon la recette des moines trappistes. La levure spéciale belge Tripel crée d'envoûtants arômes épicés et fruités ainsi qu'une persistance en bouche extrêmement longue.

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.

©Doppelleu Boxer AG et Meta Hildebrand 2018