

## BELGIAN BLANCHE

# Chopfab Weize

### RECETTE

## Filet de truite du Jura avec sa réduction à la bière blanche Chopfab Weizen

servi avec riz de Camarque et légumes

Recette pour 4 personnes



	<b>Ingrédients</b>	<b>Préparation</b>
320 g	de riz de Camarque	Cuire le riz pendant 45min. dans un bouillon léger.
1 peu 2 branches	échalote de beurre de thym	Emincer l'échalote et la faire suer dans le beurre avec le thym.
1,5 dl 1,5 dl 1,5 dl	de Chopfab Weizen de bouillon de légumes demi-crème pour sauces	Ajouter la bière et le bouillon, puis faire réduire de moitié. Après réduction, passer le tout au chinois, ajouter la demi-crème et laisser mijoter (env. 15 min.) Assaisonner selon besoin.
8 peu peu 2 branches év.	filets de truite fraîche de beurre d'huile d'olive d'aneth épices pour poisson	Griller les filets à feu doux dans un peu de beurre et d'huile d'olive. Assaisonner avec de l'aneth et un mélange d'épices pour poisson
4-8 4-8 év.	petites carottes choux romanesco bouillon de légumes	Cuire brièvement les légumes dans du bouillon ou de l'eau salée.
		Dresser joliment le tout sur les assiettes.

## Chopfab Weize – l'actrice principale

### La bière

Notre bière de froment de style belge. Légère et pétillante, elle séduit par son arôme fruité aux notes d'agrumes.

Achète-moi



## Philippe Schaffner – L'auteur

### L'idée

J'adore cuisiner le poisson. Pour ma recette, j'ai acheté des truites dans une pisciculture du Jura. Le riz vient de Camargue, où je vais en vacances avec ma famille depuis 25 ans. La Chopfab Weize, avec sa note fraîche d'agrumes, accompagne parfaitement le poisson.

### Note personnelle

Depuis environ 20 ans, je fais partie d'une confrérie de cuisine, où nous faisons des plats pour notre plaisir, les bonnes tables et pour la convivialité. J'aime les bières fraîches avec une note d'agrumes, ma bière préférée chez Doppelleu Boxer est la Citra Double Wit, qui séduira tout palais averti. Ma bière internationale préférée est la Chimay brune, une grande bière avec un agréable arôme de levure fraîche et une note de caramel corsée.



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

Conseiller de vente Jura, Neuchâtel et Nord vaudois

## 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 Philippe Schaffner 2021