

## BELGIAN BLANCHE

# Chopfab Weize

### RECETTE

## Fromage de chèvre gratiné avec gelée de Chopfab Weize et noix au miel



Recette pour 4 personnes

	<b>Ingrédients</b>	<b>Préparation</b>
8	feuilles de gélatine	Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
33 cl	de Chopfab Weize	Porter à ébullition la Chopfab Weize avec le miel, le sucre vanillé et le rhum. Réserver et laisser refroidir.
2 cs	de miel	
1	paquet de sucre vanillé	Bien essorer les feuilles de gélatine trempées et les placer dans le liquide tiède. Verser le liquide dans une boîte rectangulaire (Tupperware) et le laisser refroidir dans le réfrigérateur pendant environ 5 heures, jusqu'à ce que la gelée soit tout à fait solide.
1 cs	de rhum	
4	tranches de fromage de chèvre frais	Gratiner le fromage de chèvre à l'aide d'un chalumeau.
1	poignée de noix assorties	Donner les noix, le miel et la Chopfab Weize dans une poêle. Faire chauffer à petit feu jusqu'à ce que les noix soient collantes et sèches. Sortir le tout immédiatement de la poêle et laisser refroidir.
1 cs	de miel	
2 cs	de Chopfab Weize	
		Afin de pouvoir démouler la gelée de Chopfab Weize, la boîte (Tupperware) doit être placée brièvement dans de l'eau chaude. Démouler ensuite sur une planche à découper et tailler la gelée en petits dés.
		Dresser le fromage de chèvre avec la gelée et les noix. Garnir à souhait de raisins et d'herbes aromatiques fraîches.

## 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



## 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