

## AMERICAN RED ALE

# Chopfab Amber

### RECETTE

## Saumon mariné accompagné de panna cotta à la Chopfab Amber

servi avec une purée de céleri à la Chopfab Hell et à l'huile de roquette



Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

4	feuilles de gélatine
1	petit oignon
1 cs	d'huile d'olive
2 dl	de Chopfab Amber
1 cs	de miel
2,5 dl	de crème entière
1/2 cc	de bouillon de légumes (pâte)
2 cs	de Maizena express
350 g	de céleri
33 cl	de Chopfab Hell
1 cs	de miel
1 cc	de sel
1 cs	de Philadelphia
1	orange
150 g	de sucre
150 g	de sel
1 cs	de poivre grossièrement moulu
300 à 400 g	de saumon frais en qualité pour sushi
1	poignée de roquette
2 dl	d'huile d'olive
1	pincée de sel

### Préparation

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Ciseler l'oignon et le saisir dans l'huile d'olive. Ajouter la Chopfab Amber, le miel, la crème entière, le bouillon de légumes (pâte) et laisser mijoter pendant 5 minutes. Incorporer la Maizena sans cesser de remuer afin de lier le liquide. Passer au tamis fin et réserver. Laisser refroidir. Essorer les feuilles de gélatine trempées et les placer dans le liquide tiède. Verser le jus dans les moules souhaités et mettre au frais pendant environ 4 heures.

Tailler le céleri en brunoise et le faire mijoter avec la Chopfab Hell, le miel et le sel jusqu'à ce que le céleri soit cuit. Egoutter et mixer le tout. Ajouter le Philadelphia, bien mélanger et placer dans une poche à douille. Placer au frais.

Râper le zeste de l'orange, mélanger avec le sel, le sucre et le poivre. Placer le mélange dans un sachet et y ajouter le saumon. Veiller à ce que le mélange recouvre le saumon de toutes parts. Refermer le sachet et placer au frais pendant environ 5 heures.

Déposer la roquette, l'huile d'olive et le sel dans un bol mixeur et mixer très finement.

Démouler la panna cotta, dresser la purée sur l'assiette à l'aide de la poche à douille. Retirer le saumon du sachet, le rincer à l'eau, l'éponger, le tailler en dés et dresser. Verser l'huile de roquette sur le saumon et garnir.

## Chopfab Amber – l'actrice principale

### La bière

Une rousse à l'arôme de malt prononcé. Élégante et délicatement houblonnée avec du houblon américain Cascade.

Achète-moi



## Chopfab Hell – l'actrice de second rôle

### La bière

Un blonde particulièrement délicate: moyennement corsée, avec de nobles houblons Kazbek et Cascade. Grâce à sa note de houblon fine et fruitée, c'est une bière très rafraîchissante qui se déguste à l'occasion ou lors d'un apéritif convivial.

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 Righihof et Bauhaus. Ses maîtres d'apprentissage étaient alors Fabio Coderini, chef cuisinier du restaurant Righihof 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 aiguïser 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