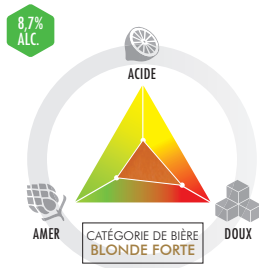


Hoegaarden Grand Cru & cerf et purée de panais, chips de salsifis, shimejis marinés et sauce au sirop de Liège



ÉQUILIBRE GUSTATIF



ARÔMES

① ② ③ ④ ⑤

Les arômes perceptibles au nez et au palais sont :

FRUITS (BANANE MÛRE - POIRE)
ÉPICES (VANILLE - CLOU DE GIROFLE - CORIANDRE)
AGRUMES (ZESTES D'ORANGE)
MALT

© Pascal Cools



Mariage de bières et de mets

La température de service d'une Hoegaarden Grand Cru est de préférence de 5 ou 6° C. Elle dégage des arômes sensuels, fruités et épicés. Celui de banane mûre et de poire est en parfait équilibre avec celui du clou de girofle, de vanille et de coriandre. Cette cervoise ample réclame un plat aux saveurs charpentées de la terre. Un délicieux morceau de cerf, avec du panais et du shimeji, un champignon comestible d'origine asiatique, convient tout particulièrement à son caractère corsé. Le sirop de Liège vient renforcer le délicat arôme fruité de la bière.



Pour 4 personnes

- 4 médaillons de cerf
- 2 grands panais
- 0,5 l de crème entière (40 %)
- 0,5 l de lait entier
- 1 cuillère à café de noix de muscade en poudre
- 8 salsifis
- 200 g de champignons shimejis
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de pomme
- 2 cuillères à soupe de sauce au soja
- 1 l de fond brun
- 2 cuillères à soupe de sirop de Liège

Préparation:
1 heure

Préparation

1. Pelez les panais et coupez-les en morceaux.
2. Cuisinez-les dans le lait et la crème 20 minutes à feu doux.
3. Assaisonnez de noix de muscade, sel et poivre.
4. Égouttez les panais et écrasez-les en purée avec un mixeur.
5. Cuisinez brièvement les champignons shimejis dans un peu d'huile d'olive.
6. Poivrez les champignons et mouillez-les de vinaigre, puis de sauce au soja.
7. Laissez épaissir ce fond et mélangez-y le sirop de Liège.
8. Saisissez les médaillons dans l'huile, puis laissez-les 3 minutes dans un four préchauffé à 180° C.
9. Nettoyez soigneusement les salsifis.
10. Épluchez-les à l'aide d'un économe pour en faire de fines lamelles.
11. Faites frire ces lamelles à 170° C jusqu'à ce qu'elles soient croquantes et dorées.
12. Saupoudrez-les d'un peu de sel.
13. Préparez une tourelle avec la purée, le médaillon de cerf et les salsifis.
14. Déposez les champignons autour de la viande.