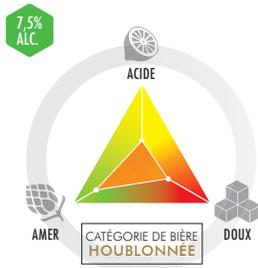


# Leffe Royale Cascade IPA & tartare de saumon au crabe royal et vinaigrette orientale



## ÉQUILIBRE GUSTATIF



## ARÔMES

1 2 3 4 5

Les arômes perceptibles au nez et au palais sont :

HOUBLON  
AGRUMES  
FLORAUX (ROSE - VIOLETTE -  
FLEUR D'ORANGER)  
HERBE FRAÎCHEMENT COUPÉE

© Pascal Cools



## Mariage de bières et de mets

La Leffe Royale Cascade IPA légèrement ambrée se sert à 5 ou 6° C. Son bouquet aromatique remplit le nez de fruit (pamplemousse), de fleurs (rose et violette) et d'herbes fraîches. Les houblons apportent la richesse des arômes et une fin de bouche avec une élégante amertume. Le citron vert et le yuzu de la vinaigrette orientale font le lien entre la bière et le plat. En dégustant tout ensemble, la bière libérera le mieux son caractère citronné intense.



### Pour 4 personnes

- 200 g de filet de saumon frais
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- sel et poivre
- 4 pattes cuites de crabe royal, coupées en leur milieu

### Pour le dressing

- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe de yuzu (ou le jus d'un pamplemousse jaune)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 piment rouge épépiné
- 1 cuillère à soupe de sucre de canne

Préparation:  
30 min

### Préparation

1. Coupez le saumon en dés de taille identique.
2. Mélangez l'échalote, l'huile, le jus de citron vert et les cubes de saumon et assaisonnez à volonté.
3. Préparez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients.
4. Remplissez un cercle de ce mélange et déposez-y le crabe royal.
5. Nappez généreusement de vinaigrette.

**CONSEIL:** vous pouvez également glisser le crabe royal 2 minutes sur le grill.