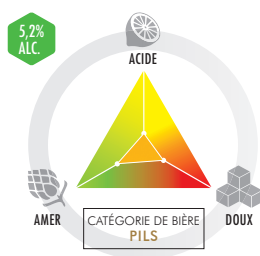


Stella Artois & amuse-bouches

Mariage de bières et de mets

Une Stella Artois claire et dorée se sert de préférence à 3 °C, la température qui valorise au mieux ses bulles et qui dégage dans le verre ses subtils arômes de malt, houblon et fruit (ananas). Cette bière désaltérante, légèrement amère, se marie bien avec des amuse-bouches salés et goûteux (légumes, croquettes de volaille ou charcuteries fines par exemple). Les saveurs se fondent de la sorte merveilleusement avec une fin de bouche délicatement amère.

ÉQUILIBRE GUSTATIF



ARÔMES

① ② ③ ④ ⑤

Les arômes perceptibles au nez et au palais sont :

MALT
HOUBLON
FRUIT (ANANAS)

© Pascal Cools



Tartare de tête pressée, radicchio et crème de pickles

Préparation:
10 min

Pour 4 personnes

- 1 radicchio
- 125 g de tête pressée
- 1 petite échalote
- 1 gros concombre en saumure
- 1 cuillère à café de câpres
- 1 cuillère à soupe de persil plat haché
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de mayonnaise
- le jus de 1 citron
- 1 cuillère à café de moutarde douce
- 1 cuillère à soupe de pickles
- sel et poivre

Préparation

1. Ôtez les feuilles du noyau dur du radicchio et plongez-les dans de l'eau très froide.
2. Coupez la tête pressée en petits cubes, que vous hachez ensuite plus finement.
3. Coupez l'échalote et le concombre en petits dés et ajoutez-les à la viande.
4. Hachez grossièrement les câpres et ajoutez-les à la viande.
5. Ajoutez le persil haché, l'huile, la mayonnaise, la moutarde, quelques gouttes de jus de citron. Assaisonnez et mélangez le tout à l'aide d'une fourchette. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
6. Déposez un peu de ce tartare de tête pressée sur chaque feuille de radicchio, que vous accompagnez d'un peu de pickles.



Tempura d'asperges vertes et sauce orientale

Préparation:
10 min

Pour 4 personnes

- 1 sachet de pâte à tempura instantanée
- 8 asperges vertes
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à café de wasabi
- 1 cuillère à soupe de sauce au soja

Préparation

1. Battez au fouet la poudre de tempura et une Stella Artois très froide.
2. Mélangez le wasabi, la sauce au soja et la mayonnaise.
3. Enlevez les parties dures du bas des asperges.
4. Coupez les asperges en deux dans le sens de la longueur.
5. Enveloppez les asperges de la pâte à tempura.
6. Faites-les frire à 170° C, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes.
7. Servez immédiatement avec la sauce à tremper.

Croquettes de dinde

Préparation:
40 min

Pour 4 personnes

- 250 g de filet de dinde
- 250 g de farine
- 250 g de beurre
- 0,5 l de fond de volaille
- 2 œufs
- 1 gros oignon
- sel et poivre

Préparation

1. Émincez l'oignon et faites-le revenir (sans le laisser brunir).
2. Ajoutez le bouillon.
3. Déposez les filets de dinde.
4. Assaisonnez généreusement.
5. Laissez mijoter environ 30 minutes, jusqu'à ce que les filets soient bien cuits.
6. Coupez les filets très fins.
7. Préparez le roux : faites fondre le beurre dans une poêle et ajoutez toute la farine en la tamisant (pour éviter la formation de grumeaux).
8. Mélangez jusqu'à obtention d'un roux et faites brièvement sécher (ou cuire) ce mélange.
9. Versez petit à petit le bouillon refroidi.
10. Mélangez énergiquement jusqu'à ce que la pâte soit dissoute.
11. Lorsque le roux a la bonne épaisseur (pas trop fluide, sans quoi il est impossible de préparer des croquettes), mélangez-y les filets de dinde.
12. Sur une assiette plate recouverte de papier non gras, laissez les filets refroidir et durcir une nuit au réfrigérateur.
13. Enroulez les croquettes et enduisez-les de chapelure.
14. Passez-les dans les œufs battus, puis à nouveau dans la chapelure.
15. Faites frire les croquettes à 170° C.

Repos:
1 nuit