



CROUSTILLES DE LÉGUMES

Préparation: env. 35 minutes | Pour 4 personnes | Facile | 155 kcal par personne

GRIMBERGEN ROUGE:

L'arôme doux de fraise de la Grimbergen Rouge et les croustilles de légumes épicées créent une association harmonieuse de saveurs.

INGRÉDIENTS:

- 1 patate douce
- 3 carottes
- 2 betteraves
- 1 courgette verte
- 1 courgette jaune
- 2 pommes de terre fermes à la cuisson
- ½ botte de radis
- ½ bouquet de persil frisé
- 1 l d'huile d'arachide
- Sel
- Poivre du moulin

PRÉPARATION:

1. Faire chauffer l'huile d'arachide à environ 170 °C dans une poêle adéquate. Préchauffer le four à 100 °C, chaleur tournante. Eplucher les patates douces, les carottes, les betteraves et les pommes de terre avec un économètre et les effiler à l'aide d'une râpe dans le sens de la longueur ou de la largeur. Effiler également à l'aide d'une râpe les courgettes et les radis épluchés. Placer les légumes frits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et les faire sécher complètement au four pendant environ 10 minutes. Servir un assortiment de croustilles dans un bol.
2. Ouvrir une Grimbergen Rouge et profiter pleinement de cet apéritif croustillant.

CONSEIL:

D'autres variétés de légumes peuvent être utilisées, mais toutes ne se marient pas avec la bière. Le panais, par exemple, a déjà une saveur sucrée. Il est donc important de veiller à une composition harmonieuse.