

+GRIMBERGEN+
ABBAYE FONDÉE EN • ABBEY FOUNDED IN
1128



+GRIMBERGEN+
ABBAYE FONDÉE EN • ABBEY FOUNDED IN
1128

Recettes apéritives
à savourer



SOMMAIRE

Introduction	4
Nos bières	6
Servir la bière parfaite	11
RECETTES GRIMBERGEN BLONDE	
Boulettes de pommes de terre et de fromage accompagnées d'une sauce aïoli	15
Salade de pâtes au saumon en verrine et vinaigrette au pamplemousse	17
Brochettes de poulet tendre et relish à l'ananas	19
Beignets de calamar frits agrémentés d'une sauce au citron	21
RECETTES GRIMBERGEN BLANCHE	
Pain à l'ail accompagné de feta et d'oranges	25
Crevettes au piment glacées à l'ail	27
Champignons farcis aux aubergines et cuits au four	29
Raviolis à la viande et sauce aux haricots grillés	31
RECETTES GRIMBERGEN ROUGE	
Fougasse aux lardons et cerises au vinaigre balsamique	35
Croustilles de légumes	37
RECETTES GRIMBERGEN AMBRÉE	
Rouleaux de pâte filo farcis de canard et de mûres	41
Brioche au séré et au fromage	43
Thierry Fuchs, source d'inspiration	44

LA LÉGENDE DU PHÉNIX À L'ORIGINE

Saviez-vous que la bière accompagnait à merveille toute une série de plats? Notre bière d'abbaye belge, en particulier, se marie à la perfection avec une multitude de saveurs et d'arômes. Découvrez par vous-même le fabuleux mariage entre les bières Grimbergen et les recettes sélectionnées. Inspirez-vous de nos suggestions ou osez vos propres créations afin de ravir vos papilles ainsi que celles de vos invités, et ce, avec élégance et délicatesse. En associant ces plats aux bières aromatiques, vous plongerez dans un monde de sensations gustatives inédites. Laissez-vous tout simplement inspirer par la saveur légendaire.



D'UNE SAVEUR LÉGENDAIRE

L'histoire de la bière d'abbaye belge Grimbergen remonte au Moyen Age. L'Abbaye de Grimbergen fut fondée en 1128, et les moines commencèrent à brasser leur bière la même année. Au fil de son histoire, marquée par de nombreuses guerres, l'Abbaye fut à maintes reprises détruite dans son intégralité. Mais les moines la reconstruisirent à chaque fois pierre après pierre, inlassablement. Ils choisirent le Phénix qui renaît de ses cendres comme signe de leur volonté inébranlable et symbole de leur passion intacte, et la devise «ardet nec consumitur», «brûle, mais ne se consume pas».



Le Phénix signa aussi le retour à la vie de l'ordre religieux, et la bière de Grimbergen se remit alors à couler. Toutefois, pendant la Révolution française, toutes les propriétés des églises et des abbayes furent vendues. Les moines durent donc quitter les lieux en 1798, et l'Abbaye fut détruite pour la troisième fois.

Il fallut attendre l'année 1958 pour que les moines puissent redonner à la légendaire bière Grimbergen sa renommée d'antan. Depuis lors, elle séduit les amateurs du monde entier.

Et aujourd'hui encore, les recettes de bière sélectionnées sont brassées sous la stricte supervision des moines de Grimbergen.

GRIMBERGEN BLONDE

Ronde et équilibrée

Grimbergen Blonde est une bière blonde haute fermentation à l'arôme de fruits mûrs, présentant un équilibre parfait entre douceur et amertume. Les connaisseurs apprécient la touche épicée, spécialité de l'Abbaye de Grimbergen.

À L'ŒIL: robe limpide et dorée, aux reflets orangés; généreuse mousse dense couleur crème.

AU NEZ: les notes de fruits mûrs et d'épices dominant; touches de miel, de réglisse et de fruits macérés, alliées aux arômes floraux du houblon.

EN BOUCHE: une bière intense alliant arômes doux et amers; dominance de l'ananas, de fruits macérés, le tout agrémenté d'une note caractéristique de clous de girofle.

EN FIN DE BOUCHE: goût persistant, avec des arômes d'épices et de fruits, ainsi que des notes d'amertume, de levure et de réglisse.

Maltée ●●●○
Fruitée ●●●○
Épicée ●●●○
Amère ●●○○

Alcool: 6.7% vol.



BLONDE

GRIMBERGEN BLANCHE

Fraîche et équilibrée

Grimbergen Blanche est une bière blanche rafraîchissante à la fine pétillance et à la mousse crémeuse. Elle allie les arômes d'agrumes, de clous de girofle et de coriandre aux notes de céréales et de vanille.

À L'ŒIL: jaune clair et légèrement opalescente, avec une belle mousse crémeuse.

AU NEZ: les notes dominantes d'épices et de fruits mûrs sont rehaussées d'arômes d'agrumes, de coriandre et de clous de girofle ainsi que de nuances florales et de notes de vanille.

EN BOUCHE: légère amertume, équilibrée par une note finement acidulée; les arômes d'agrumes, de bergamote, de coriandre et de fruits jaunes confèrent à la bière une saveur à la fois fruitée et épicée.

EN FIN DE BOUCHE: saveur fruitée (agrumes) et notes d'épices persistantes.

Maltée ●●○○
Fruitée ●●○○
Épicée ●●○○
Amère ●○○○

Alcool: 6.0% vol.



BLANCHE

GRIMBERGEN ROUGE

Ronde et fruitée

Grimbergen Rouge réunit le caractère intense d'une bière d'Abbaye et les notes sucrées de fruits rouges, comme la fraise, la canneberge et le sureau. Sa couleur d'un rouge profond aux reflets pourpres et sa mousse légèrement rosée laissent présager sa saveur exceptionnelle.

À L'ŒIL: mousse légèrement rosée et robe rouge brillant aux reflets pourpres.

AU NEZ: arôme intense de fruits rouges associé aux notes épicées typiques de Grimbergen.

EN BOUCHE: bel équilibre entre arômes sucrés, douce amertume et légère acidité; outre les arômes de fruits rouges, de fraise principalement, on retrouve des notes d'acidité et de réglisse.

EN FIN DE BOUCHE: arômes complexes de fruits rouges et d'épices, rehaussés d'une note de fraîcheur.

Maltée ● ○ ○ ○ ○ ○
Fruitée ● ● ● ● ● ○
Épicée ● ○ ○ ○ ○ ○
Amère ● ○ ○ ○ ○ ○

Alcool: 6.0% vol.



ROUGE

GRIMBERGEN AMBRÉE

Riche et maltée

Grimbergen Ambrée est une bière intense. Le malt fermenté deux fois lui confère sa robe ambrée, son goût riche s'accompagnant de notes douces-amères et d'une touche de caramel.

À L'ŒIL: brun acajou foncé couronné d'une mousse dense et stable, d'un brun café crémeux.

AU NEZ: notes évidentes de caramel et de réglisse, accompagnées d'arômes délicats de fruits rouges, de prunes et de malt torréfié.

EN BOUCHE: bière riche à l'amertume prononcée; outre les notes dominantes de réglisse et de caramel, on retrouve des arômes de malt torréfié, d'orange amère, de fruits mûrs et de prunes macérées.

EN FIN DE BOUCHE: arômes persistants de malt torréfié, de réglisse et de prunes; le sirop de sucre caramélisé confère à la bière non seulement sa couleur, mais aussi son arôme fruité de prunes et sa légère amertume.

Maltée ● ● ● ● ● ○
Fruitée ● ● ○ ○ ○ ○
Épicée ● ● ○ ○ ○ ○
Amère ● ● ○ ○ ○ ○

Alcool: 6.5% vol.



AMBRÉE



SERVIR LA BIÈRE PARFAITE

Servir la bière parfaite est presque une science à part entière. Mais vous y parviendrez vous aussi en suivant les différentes étapes décrites dans ce guide. Pour ce faire, utilisez un verre-calice Grimbergen, car la forme arrondie rehausse les arômes. Les gravures au fond de celui-ci contribuent à la libération d'un flux de bulles intense et créent ainsi un beau col de mousse.

Vous pouvez maintenant vous servir une délicieuse bière:



Pour une dégustation optimale, une Grimbergen se consomme de préférence à une température de 6 °C.



Tenez le verre par le pied et inclinez-le selon un angle de 45°.



Versez lentement la bière jusqu'à ce que le verre soit à moitié plein, puis redressez-le.



Remplissez maintenant complètement le verre et veillez à ce que le col de mousse ait une épaisseur de 20 mm environ (largeur de 2 doigts).



RECETTES

GRIMBERGEN BLONDE

BOULETTES DE POMMES DE TERRE ET DE FROMAGE ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE AÏOLI

Préparation: env. 20 minutes | Pour 4 personnes | Difficulté moyenne | 975 kcal par personne

GRIMBERGEN BLONDE:

Les arômes de fruits mûrs de la Grimbergen Blonde accompagnent à merveille les délicieuses boulettes de pommes de terre et de fromage.

INGRÉDIENTS:

1 kg de pommes de terre farineuses	4 c. à s. de jus de citron
4 jaunes d'œufs	1 c. à c. de moutarde
70 g d'Emmental râpé	1 jaune d'œuf
30 g de Gruyère râpé	90 g d'huile de tournesol
100 g de Sbrinz râpé	70 g d'huile d'olive
100 g de farine blanche	1 l d'huile d'arachide
1 c. à c. de paprika en poudre fort	Sel
200 g de chapelure	Poivre du moulin
2 gousses d'ail	

PRÉPARATION:

1. Mélanger les pommes de terre cuites avec les jaunes d'œufs et les réduire en purée à l'aide d'un presse-purée. Ajouter le mélange de fromages et la farine blanche, assaisonner de paprika en poudre, de sel et de poivre et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Former des boulettes à partir du mélange de pommes de terre et de fromage et les passer dans la chapelure. Faire chauffer l'huile d'arachide dans une poêle à 170 °C et y faire dorer les boulettes.
2. Pour l'aïoli, éplucher les gousses d'ail, les émincer et les mettre dans un récipient. Ajouter le jus de citron, la moutarde et le jaune d'œuf. Réduire le tout en purée fine à l'aide d'un mixeur, ajouter l'huile de tournesol et l'huile d'olive en mince filet et continuer à mixer jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise onctueuse. Assaisonner de sel et de poivre et servir avec les boulettes de pommes de terre et de fromage.
3. Préparer maintenant une Grimbergen Blonde et savourer l'apéritif dînatoire en toute sérénité.

CONSEIL:

Il est possible d'ajouter d'autres fromages au mélange. Il faut toutefois veiller à ce que le mélange ait une saveur douce à corsée qui s'accorde parfaitement avec le bouquet d'arômes de la bière.



SALADE DE PÂTES AU SAUMON EN VERRINE ET VINAIGRETTE AU PAMPLEMOUSSE

Préparation: env. 35 minutes | Pour 4 personnes | Difficulté moyenne | 630 kcal par personne

GRIMBERGEN BLONDE:

Le goût acidulé de la vinaigrette au pamplemousse est complété de manière optimale par les arômes de fruits mûrs et les notes épicées de clou de girofle de la Grimbergen Blonde.

INGRÉDIENTS:

400 g de filet de saumon	1 branche de romarin
200 g de pâtes, p. ex. Fusilli ou Conchigliette	5 branches de thym
40 g de pignons	2 branches de basilic
1 chicorée rouge	2 branches d'origan
1 concombre	Cresson
2 pamplemousses	Sel
1 dl d'huile d'olive	Poivre du moulin
2 c. à s. de vinaigre balsamique blanc	

PRÉPARATION:

1. Peler les pamplemousses et en détailler les suprêmes dans un bol. Effeuilier les herbes, les hacher finement, les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive et verser le tout sur les suprêmes de pamplemousse. Laisser mariner pendant 20 minutes, puis ajouter le vinaigre balsamique et assaisonner avec le sel et le poivre. Peler le concombre, le couper en deux, puis en fines tranches. Assaisonner d'une pincée de sel et laisser mariner pendant 20 minutes. Egoutter ensuite le concombre. Faire dorer les pignons dans une poêle. Laver la chicorée rouge et la couper en petits morceaux à la main.
2. Cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée. Verser les pâtes dans une passoire et les laisser refroidir. Saler le filet de saumon et le faire dorer des deux côtés dans une poêle. Cuire au four à 150 °C pendant 8 minutes environ. Laisser refroidir quelques minutes et couper le saumon en morceaux de taille moyenne.
3. Dans un grand bol, mélanger les pâtes, le saumon, les rondelles de concombre, la chicorée rouge et la vinaigrette au pamplemousse. Verser le mélange dans des verrines et garnir de pignons et de cresson avant de servir.
4. Il est maintenant temps d'ouvrir une Grimbergen Blonde et de savourer un apéritif bien mérité.

CONSEIL:

On peut tremper la pamplemousse dans de l'huile d'olive chaude avant la préparation pour permettre aux suprêmes de se détacher plus facilement de l'écorce du fruit, de rehausser la saveur de la vinaigrette et d'atténuer son amertume.

BROCHETTES DE POULET TENDRE ET RELISH À L'ANANAS

Préparation: env. 25 minutes | Temps sur le grill: env. 10 minutes | Pour 4 personnes | Facile | 340 kcal par personne

GRIMBERGEN BLONDE:

Associée à la relish à l'ananas, les notes de fruits mûrs de la Grimbergen Blonde font de cet apéritif dînatoire un délice rafraîchissant.

INGRÉDIENTS:

2 blancs de poulet	½ citron vert
3 dl de babeurre	3 c. à s. de vinaigre balsamique blanc
1 oignon rouge	1 pointe de couteau de coriandre en poudre
1 ananas	1 pointe de couteau de cumin en poudre
50 g de beurre	¼ de bouquet de menthe
2 c. à s. de miel	Sel
2 c. à s. de sucre	Poivre du moulin

PRÉPARATION:

1. Couper les blancs de poulet en fines lanières dans le sens de la longueur et les laisser mariner avec le babeurre et les feuilles de menthe pendant 60 minutes. Faire bien égoutter les lanières de poulet sur du papier absorbant, puis les enfiler en accordéon sur des brochettes en bois ou en métal.
2. Éplucher l'oignon rouge et le couper en petits dés. Faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, ajouter le cumin et la coriandre en poudre et faire dorer le tout brièvement. Ajouter le sucre et le vinaigre balsamique, puis laisser mijoter pendant environ 15 minutes à feu doux jusqu'à obtenir une relish. Couper l'ananas en deux dans le sens transversal, l'éplucher et en découper une moitié en petits dés. Faire revenir les dés dans une poêle avec du beurre, ajouter le miel et déglacer avec le jus d'un demi-citron vert. Mélanger avec les oignons rouges, assaisonner avec du sel et du vinaigre balsamique et réserver. Couper le reste de l'ananas en morceaux, assaisonner avec un peu de poivre et de sel et faire mariner dans l'huile d'olive.
3. Saler les brochettes de poulet et les faire dorer au grill des deux côtés avec les tranches de morceaux à 220 °C pendant 8 à 10 minutes environ. Badigeonner les brochettes de poulet avec la relish à l'ananas et servir le reste de la relish dans une coupelle. Servir avec des feuilles de menthe fraîche et les morceaux d'ananas grillés.
4. Pour compléter parfaitement ce plat frais et estival, offrez à tous vos invités une Grimbergen Blonde.

CONSEIL:

En laissant la viande de poulet mariner dans du babeurre, elle sera encore plus tendre. La menthe dans la marinade confère à la viande une agréable fraîcheur.





BEIGNETS DE CALAMAR FRITS AGRÉMENTÉS D'UNE SAUCE AU CITRON

Préparation: env. 35 minutes | Pour 4 personnes | Facile | 530 kcal par personne

GRIMBERGEN BLONDE:

La fraîcheur de la sauce au citron se marie à la perfection à la saveur douce et fruitée de la Grimbergen Blonde et confère à cet apéritif dînatoire une extraordinaire sensation de légèreté.

INGRÉDIENTS:

env. 800 g de calamars entiers	160 ml d'eau
2 citrons verts	1 c. à c. de paprika en poudre
3 tomates	1 c. à c. de poudre à lever
½ bouquet de persil frisé	1 l d'huile d'arachide
¼ de bouquet de basilic	1 c. à c. de sel
5 c. à s. d'huile d'olive	Poivre du moulin
1 pincée de sucre	
100 g de farine blanche	

PRÉPARATION:

1. Préparer les calamars et les couper en anneaux d'environ 1 cm de largeur. Mélanger la farine blanche avec la poudre à lever, l'eau, le paprika en poudre, le sel et le poivre pour obtenir une pâte. Faire chauffer l'huile d'arachide dans une poêle à 170 °C. Tremper les anneaux de calamar dans la pâte, les faire frire dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés et les égoutter sur du papier absorbant.
2. Pour la sauce, épépiner les tomates et les couper en petits dés. Eplucher les citrons verts, découper les suprêmes et les hacher grossièrement avec un couteau. Mélanger ensuite avec les dés de tomates et assaisonner avec du sucre, de l'huile d'olive et du sel.
3. Laver le persil et le basilic et les hacher menu avec un couteau. Mélanger enfin avec la sauce et servir avec les calamars frits.
4. Offrir à chacun une Grimbergen Blonde, et l'apéritif peut enfin commencer.

CONSEIL:

Pour une saveur plus délicate, on peut ajouter à la pâte des épices et des fines herbes selon les goûts.



RECETTES

GRIMBERGEN BLANCHE



PAIN À L'AIL ACCOMPAGNÉ DE FETA ET D'ORANGES

Préparation: env. 25 minutes | Temps de cuisson: env. 6 minutes | Pour 4 personnes |
Facile | 890 kcal par personne

GRIMBERGEN BLANCHE:

Les notes fruitées et vanillées de la Grimbergen Blanche se marient à merveille avec l'arôme d'orange de ce plat méditerranéen.

INGRÉDIENTS:

1 baguette blanche	¼ de bouquet de thym
200 g de feta	1 pointe de couteau de coriandre en poudre
3 oranges blondes	1 pointe de couteau de cumin en poudre
250 g de beurre	Cresson
6 gousses d'ail	Sel
3 branches de romarin	Poivre du moulin

PRÉPARATION:

1. Eplucher l'ail et le hacher finement. Effeuiller le romarin et le thym et les émincer. Mélanger le tout avec le beurre ramolli, le zeste d'une orange et les épices dans un batteur jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse. Saler et poivrer.
2. Peler les oranges avec un couteau et découper les suprêmes. Casser la feta en morceaux à la main et la réserver.
3. Couper la baguette en deux et la badigeonner de beurre à l'ail. Cuire au four à 200 °C pendant 6 minutes jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Répartir les suprêmes d'orange et la feta sur le pain à l'ail chaud et garnir avec le cresson. Couper en morceaux et servir sur une planche en bois.
4. Cet apéritif à la fraîcheur méditerranéenne se déguste de préférence avec une Grimbergen Blanche fraîche.

CONSEIL:

On peut aussi utiliser du pain noir, à condition qu'il soit moelleux, autrement le beurre à l'ail ne peut pas pénétrer dans le pain pendant la cuisson et s'écoule sur les côtés.

CREVETTES AU PIMENT GLACÉES À L'AIL

Préparation: env. 25 minutes | Pour 4 personnes | Facile | 160 kcal par personne

GRIMBERGEN BLANCHE:

Avec une touche de coriandre et une légère note citronnée, la Grimbergen Blanche complète à la perfection les crevettes au piment doux et piquant.

INGRÉDIENTS:

6 crevettes géantes non décortiquées	2 branches de romarin
2 piments	2 branches de thym citron
4 gousses d'ail	½ bouquet de persil plat
2 c. à s. d'huile d'olive	Sel
1 c. à s. de sirop d'érable	Poivre du moulin

PRÉPARATION:

1. Décortiquer les crevettes géantes jusqu'à la queue, les couper en deux dans le sens de la longueur et les mettre dans un bol. Épépiner les piments et les hacher finement avec le romarin. Les ajouter aux crevettes géantes et laisser mariner quelques instants.
2. Mixer finement les gousses d'ail pelées avec l'huile d'olive et le sirop d'érable à l'aide d'un mixeur plongeant. Saler les crevettes marinées et les saisir à feu vif dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajouter le glaçage à l'ail et réduire le feu de moitié. Faire dorer pendant environ 5 minutes de plus en remuant de temps à autre. Ajouter le thym citron haché et le persil ciselé. Remuer brièvement, saler et poivrer et servir les crevettes sur des petites brochettes.
3. Apaiser avec élégance le piquant du piment avec une Grimbergen Blanche.

CONSEIL:

Les amateurs de saveurs plus corsées peuvent utiliser les piments sans les épépiner au préalable.



CHAMPIGNONS FARCIS AUX AUBERGINES ET CUITS AU FOUR

Préparation: env. 35-40 minutes | Temps de cuisson: env. 15 minutes | Pour 4 personnes | Facile | 130 kcal par personne

GRIMBERGEN BLANCHE:

La Grimbergen Blanche et ses arômes de citron confèrent aux champignons épicés une légèreté délicieusement rafraîchissante.

INGRÉDIENTS:

1 aubergine	2 c. à s. d'huile d'olive
12 champignons blancs	2 branches de romarin
2 gousses d'ail	2 branches de thym
1 citron	¼ de bouquet d'origan
40 g de feta	Sel
½ c. à s. de purée de sésame (tahini)	Poivre du moulin

PRÉPARATION:

1. Préchauffer le four à 180 °C, chaleur tournante. Couper l'aubergine en deux dans le sens de la longueur et la placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faire une entaille en croix avec un couteau et badigeonner d'huile d'olive, de sel, de poivre, d'origan et de romarin. Cuire au four pendant 30 minutes environ. Pendant ce temps, hacher finement l'ail et le thym et mettre dans un bol. Gratter les aubergines à l'aide d'une cuillère, les couper grossièrement en petits morceaux et les ajouter à l'ail. Assaisonner avec la purée de sésame, le jus de citron, le sel et un peu de poivre.
2. Couper les pieds des champignons et placer ceux-ci sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faire un trou dans les champignons à l'aide d'une cuillère et les farcir avec le mélange à base d'aubergine. Emitter finement la feta et en saupoudrer les champignons farcis. Enfourner pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et garnir de fines herbes.
3. Offrir aux invités une Grimbergen Blanche et profiter pleinement de cet apéritif épicé.

CONSEIL:

La purée de sésame a pour effet de rehausser le goût de l'aubergine. C'est seulement ainsi que l'aubergine peut déployer toutes ses saveurs dans ce plat.



RAVIOLIS À LA VIANDE ET SAUCE AUX HARICOTS GRILLÉS

Préparation: env. 30 minutes | Temps de cuisson à la vapeur: env. 12–15 minutes |
Pour 4 personnes | Difficulté moyenne | 770 kcal par personne

GRIMBERGEN BLANCHE:

La savoureuse note d'umami des raviolis à la viande est exaltée par l'arôme délicat de citron de la Grimbergen Blanche.

INGRÉDIENTS:

350 g de viande hachée	env. 20 feuilles de pâte à raviolis
2 tiges de citronnelle	(en épicerie asiatique)
1 piment	200 g de haricots verts
1 pointe de couteau de coriandre en poudre	1 échalote
200 g de chou chinois	1 dl d'huile d'olive
4 c. à s. de sauce soja	3 c. à s. de sauce soja sucrée
1 bouquet de ciboulette	2 c. à s. de sauce soja douce

PRÉPARATION:

1. Aplatis les tiges de citronnelle avec le dos d'un couteau. Saisir la viande hachée avec citronnelle, le piment et la coriandre en poudre à feu vif dans une poêle. Couper le chou chinois en lanières et ciseler la ciboulette, puis les mélanger à la viande hachée. Assaisonner de sauce soja.
2. Equeuter les haricots verts, les faire cuire à 200 °C au grill pendant environ 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés et secs. Couper les haricots en fines rondelles avec un couteau. Eplucher l'échalote, la couper en petits dés et l'ajouter aux haricots. Assaisonner d'huile d'olive et de sauce soja douce et sucrée.
3. Répartir le mélange de viande hachée sur les feuilles de pâte et former des raviolis ou des gyozas. Faire cuire à la vapeur pendant 12 à 15 minutes.
4. En attendant, préparer une Grimbergen Blanche et se détendre, car l'anticipation est connue pour être déjà un plaisir en soi.

CONSEIL:

Les raviolis peuvent être farcis de farces diverses. Il faut néanmoins toujours veiller à ce que la farce soit suffisamment compacte.





RECETTES

GRIMBERGEN ROUGE



FOUGASSE AUX LARDONS ET CERISES AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Préparation: env. 40 minutes | Temps de cuisson: env. 35 minutes | Pour 4 personnes |
Difficulté moyenne | 820 kcal par personne

GRIMBERGEN ROUGE:

Alliant des arômes de fraises mûres à une note légèrement épicée, la Grimbergen Rouge accompagne parfaitement cet apéritif dînatoire aigre-doux épicé.

INGRÉDIENTS:

300 g de cerises fraîches
300 g de lardons
500 g de farine blanche
360 g d'eau
1 cube de levure
½ bouquet de thym citron

3 c. à s. d'huile d'olive
1 ½ dl de vinaigre balsamique noir
1 dl de vin rouge
2 c. à s. de sucre
1 c. à c. de sel

PRÉPARATION:

1. Laver et dénoyauter les cerises. Verser le vinaigre balsamique avec le vin rouge dans une poêle, ajouter le sucre et porter à ébullition. Ajouter les cerises et laisser mijoter environ 15 minutes jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.
2. Faire revenir les lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Effeuillez le thym citron, le hacher finement et dissoudre la levure dans l'eau. Mélanger le tout avec la farine blanche et pétrir pour obtenir une pâte. Verser un filet d'huile d'olive sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et étaler la pâte à focaccia. Former des creux dans la pâte avec le bout des doigts et y disposer les cerises. Laisser reposer pendant 30 minutes. Enfourner ensuite à 180 °C pendant 35 minutes jusqu'à ce que la focaccia prenne une coloration dorée. Laisser refroidir un peu et couper en gros cubes.
3. Servir une Grimbergen Rouge et profiter pleinement de l'harmonie parfaite.

CONSEIL:

Pour rehausser la saveur, faire rissoler les cubes de focaccia dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.



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	½ botte de radis
2 betteraves	½ bouquet de persil frisé
1 courgette verte	1 l d'huile d'arachide
1 courgette jaune	Sel
2 pommes de terre fermes à la cuisson	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.



RECETTES

GRIMBERGEN AMBRÉE



ROULEAUX DE PÂTE FILO FARCIS DE CANARD ET DE MÛRES

Préparation: env. 60 minutes | Temps de cuisson: env. 8 minutes | Pour 4 personnes |
Difficulté moyenne | 580 kcal par personne

GRIMBERGEN AMBRÉE:

Accompagné de la Grimbergen Ambrée et de ses notes délicates de caramel, le canard croustillant et raffiné devient une expérience gustative inédite.

INGRÉDIENTS:

2 cuisses de canard
1 l de fond de volaille (ou de bouillon)
2 gousses d'ail
6 mûres
1 c. à s. de moutarde à gros grains
6 couches de pâte filo ou à strudel

50 g de beurre
½ bouquet de romarin
½ de bouquet de thym
Sel
Poivre du moulin

PRÉPARATION:

1. Porter à ébullition le fond de volaille, déposer les cuisses de canard et ajouter le romarin et l'ail. Faire cuire les cuisses de canard à feu moyen pendant environ 50 minutes à une température à cœur de 72 °C. Retirer les cuisses, les laisser refroidir brièvement et désosser la viande. Réduire le fond de volaille à environ 1 dl et l'ajouter au canard effiloché avec la moutarde. Couper les mûres en quatre, effeuiller le thym et l'ajouter au mélange. Assaisonner avec du sel et du poivre et bien mélanger.
2. Etaler les feuilles de pâte filo et les badigeonner de beurre liquide. Superposer trois couches. Couper la pâte filo en rectangles de 8 x 12 cm. Répartir le mélange de canard et de mûres dessus et former des rouleaux. Cuire au four à 220 °C pendant 8 minutes.
3. Une Grimbergen Ambrée ne doit absolument pas manquer à cet apéritif de luxe.

CONSEIL:

Pour une préparation plus rapide, il est possible d'utiliser du poulet à la place du canard. Mais, comme la chair de poulet n'est pas aussi riche en saveurs que celle du canard, elle doit être préparée avec un fond de volaille plus corsé.

BRIOCHE AU SÉRÉ ET AU FROMAGE

Préparation: env. 15 minutes | Temps de cuisson: env. 35–40 minutes | Pour 4 personnes | Facile | 730 kcal par personne

GRIMBERGEN AMBRÉE:

La saveur plutôt douce de la brioche, associée aux notes de caramel et de prune séchée de la Grimbergen Ambrée, est un régal pour le palais.

INGRÉDIENTS:

100 ml d'eau chaude	450 g de farine blanche
40 ml de lait	200 g de fromage de montagne corsé
15 g de sucre	2 c. à s. d'huile d'olive
120 g de séré	½ c. à c. de sel
½ cube de levure	¼ de bouquet de persil
60 g de beurre	3 branches de romarin

PRÉPARATION:

1. Mélanger l'eau chaude avec le lait et la levure. Ajouter le séré et le sucre et laisser reposer 10 minutes. Ajouter enfin le sel, le beurre ramolli et la farine blanche. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et laisser reposer pendant 30 minutes.
2. Beurrer le moule à charnière, couper la pâte en deux et poser la moitié dans le moule en pressant bien. Râper dans un premier temps 150 g de fromage, hacher le persil et en parsemer la pâte. Poser l'autre moitié de la pâte par-dessus et la saupoudrer du fromage restant. Effeuille le romarin et le hacher grossièrement avec un couteau. Arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer de romarin. Cuire au four à 180 °C pendant environ 35 à 40 minutes. Démouler et couper en morceaux à l'aide d'un couteau à pain.
3. Servir maintenant une Grimbergen Ambrée à tous les invités et déguster avec l'apéritif raffiné.

CONSEIL:

Il faut impérativement respecter la quantité de séré et ne pas en mettre trop, sinon la brioche risque de devenir pâteuse et de ne plus lever.



THIERRY FUCHS, UNE SOURCE D'INSPIRATION GRÂCE À SES CRÉATIONS

Thierry Fuchs est non seulement un cuisinier virtuose et styliste culinaire réputé à l'échelle internationale, mais aussi un visionnaire. A la tête d'une entreprise de traiteur jeune et innovante, il séduit avec des créations audacieuses et des produits durables. Son savoir-faire se caractérise par une finesse incroyable qui enrichit ses plats. Son sens du détail ainsi que sa passion se ressentent dans son travail.

Thierry Fuchs a concocté pour Grimbergen un total de douze recettes apéritives qui se marient à merveille avec notre bière et offrent des moments de pur plaisir. Jugez-en par vous-même! Testez les recettes que vous trouverez aux pages précédentes. Vous serez fasciné de découvrir à quel point ses créations s'harmonisent parfaitement à la saveur légendaire de Grimbergen.

Vous trouverez d'autres idées de recettes et des conseils pour nos bières Grimbergen sur le site Internet www.grimbergen.ch. Laissez-vous inspirer!



+GRIMBERGEN+
1128

+GRIMBERGEN+
1128