Les bonnes choses

MARIE FOUGERE

la cuisine à LA BIERE

utovie

Bien choisie (et ce livre est là pour vous y aider), la bière donnera une couleur toute nouvelle à nombre de plats.
Avec les légumes, les viandes, les poissons elle fait merveille. Réputée pour aérer la pâte à crêpes, elle remplacera le lait dans les desserts, les crèmes, les sabbayons, d'une façon délicieuse et souvent très pratique pour les personnes qui ne peuvent en consommer.
Il existe des quantités de bières : chaque brasserie à son secret. Il y a d'excellentes bières bios : celles dont je me suis servie de préférence pour tester ces recettes.
Et vous faire ainsi découvrir cette cuisine naturellement allégée.

Marie Fougère, depuis sa désormais classique *Cuisine au fromage de chèvre* a beaucoup participé à renouveler la littérature culinaire par une approche tout en simplicité d'un art réellement populaire : **le bien manger**.
On lui doit également : *La Cuisine de la courgette*, *Le Miel régal des gourmets*, *Le Menu des écrivains*, *Les Bons pains à faire à la maison.*

ISBN 2-86819-330-7
9 782868 193308

Prix
49 FF
7,47 euros

TABLE DES CHAPITRES

... « Ils étaient là une douzaine qui mangeaient la soupe à la bière, et chacun d'eux avait pour cuillère l'os de l'avant-bras d'un mort. La cheminée était rouge de braise, les chandelles champignonnaient dans la fumée, et les assiettes exhalaient une odeur de fosse au printemps. »
(*Gaspard de la nuit,* Aloysius Bertrand.)

Je m'insurge : qu'on puisse se servir d'un os en guise de cuillère, soit, mais que de l'assiette s'élève une odeur aussi répugnante, non! Je voudrais vous convaincre au contraire de l'excellence d'une cuisine à la bière, de sa blondeur de caramel, de sa légèreté, de la finesse de ses épices. Et puis surtout vous prouver avec ce livre qu'on peut presque indéfiniment varier le plaisir d'être à table. Qu'une recette peut se conjuguer de façons très variées, et que la bière ici va vous y aider.

Dans une grande majorité des plats servis sur nos tables, il y a un liquide. Soupes, consommés et potages, sauces, liaisons, cuisson des viandes, marinade des poissons, apprêt des légumes, glaçage ou déglaçage des mets, crèmes, glaces ou pâtisseries, pâtes à frire ou à crêpes. Ce peut être, du lait, de l'eau, du vin rouge ou blanc. Sans prétendre qu'on puisse toujours remplacer ce liquide par de la

bière je sais qu'il existe de nombreuses recettes où, bien choisie, elle peut donner une couleur toute nouvelle et très intéressante au plat en question. Avec les oignons, le porc, les poissons, elle fait merveille, elle est bien connue pour alléger la pâte à crêpes, mais elle peut remplacer le lait dans les crèmes, les sabayons, d'une façon délicieuse, et souvent bien pratique pour les personnes qui ne peuvent en consommer.

Non, la bière ne sert pas qu'à apaiser la soif, elle est d'une consommation courante, n'est pas seulement réservée aux jeunes, aux sportifs, aux fêtes de plein air et aux bals du samedi soir. Il existe des quantités de bières, chaque brasserie a sa bière, il y a des bières bios, ce sont celles dont je me suis servie de préférence pour tester ces recettes.

Sur un tombeau en Bavière, on peut lire cette vieille inscription :

Ci-gît un qui mauvaise bière fit
Chrétien, cinq Notre-Père pour lui.

J'aimerais bien qu'on ne puisse pas me reprocher d'avoir, pour vous, réuni, retrouvé, essayé et quelques fois inventé ces recettes.

Trucs et Astuces

Pour commencer, quelques indications, trucs ou détails. Les recettes ici sont données pour 4 personnes, sauf indication contraire.

Si en cuisine, la bière peut souvent remplacer les liquides traditionnels il faut quand même savoir, au moins les premières fois, que, comme l'indique le Maître-Brasseur Pierre Dubois, pour remplacer l'eau ou le vin blanc, il convient de choisir une bière blonde et légère. Une bière brune pour le vin rouge. Une ambrée pour le lait.

Il est souvent préférable en cas de cuisson prolongée (soupes, plats mijotés) et de ce fait concentrant les arômes, d'utiliser moitié bière, moitié eau.

Pensez à sucrer un peu les plats qui pourraient être trop amers pour certains convives, avec du sucre roux, de la mélasse ou du sirop d'érable.

Pour commencer, avant de vous lancer dans des recettes plus élaborées, essayez par exemple de déglacer les plats ayant cuit au four, les poêles, avec un verre de bière. Réservez les aliments et versez dans le plat encore très très chaud un verre de bière. Hors du feu, la bière ne devrait pas bouillir, raclez rapidement le fond du plat, pour

bien mélanger à la bière les sucs de cuisson. Goûtez, ajoutez s'il en est besoin un peu de sel, du poivre ou l'épice qui vous paraît manquer. Versez ce peu de liquide sur les aliments avant de les servir. J'ai dit : un verre de bière, alors comme la bouteille de bière une fois ouverte ne se conserve pas, posez-la sur la table.

La bière mieux que le vin, à mon avis, s'associe à certaines épices, comme le gingembre, le cumin, le genièvre ou les currys. Alors n'hésitez plus à les employer.

Les levures présentes dans la bière aideront vos pâtes à monter, mais aussi les feront plus légères. Ce qui est déjà bien connu pour toutes les pâtes à crêpes ou à beignets et l'est moins pour les pâtes à tartes, les pâtes brisées qui entrent dans la confection des pâtés en croûte ou autres *pies*. Essayez, sans changer vos recettes habituelles, remplacez seulement l'eau par de la bière.

Si vous êtes de ceux qui ont du mal à supporter l'acidité du vinaigre, remplacez-le par la même quantité de bière, dans vos sauces pour salades, mélangez bien, en préparant par exemple la sauce dans un bocal qui ferme hermétiquement, et secouez.

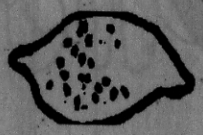
On essaie?

Sauces et Préparations Diverses

Sauce Salade au Citron

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive (ou de noix)
3 cuillerées à soupe de bière rousse ou brune
1 cuillerée à café de moutarde forte
1 cuillerée à café de jus de citron
Sel poivre et sucre roux.

Dans un petit bocal qui puisse se fermer hermétiquement, versez, l'huile, la bière, la moutarde, une pincée de sucre et une pincée de sel, un peu de poivre. Fermez et secouez énergiquement.
Très bien sur une salade d'endives, de frisée.
Pour une salade de pommes de terre, ajoutez juste avant de verser sur la salade deux cuillerées à soupe d'eau très chaude.



Sauce Salade Sans Coquilles

Le jus d'une orange
3 cuillerées à soupe d'huile de sésame
3 cuillerées à soupe de bière
1 cuillerée à café de vinaigre de miel
1 cuillerée à soupe de pignons, ou de noisettes ou de noix concassées.
1 cuillerée à café de moutarde à l'ancienne
Sel poivre.

Procédez comme précédemment.

Avec les laitues, les salades composées, avec des crevettes ou des morceaux de crabes par exemple.

Confit d'oignons à la menthe

500 g d'oignons
Un peu d'huile d'olive, ou 75 g de graisse d'oie.
15 cl de bière blonde.
2 cuillerées à soupe de sucre roux.
4 à 5 petites branches de menthe fraîche.

Epluchez les oignons. Coupez-les en deux et chaque moitié en lamelles les plus fines possible. Dans une casserole à fond épais faites chauffer l'huile, ou fondre la graisse le plus lentement possible, jetez-y les oignons et laissez fondre très doucement, en remuant souvent. Les oignons sans roussir, doivent devenir presque transparents. Arrosez alors avec la bière, salez, poivrez, ajoutez deux cuillerées à soupe de sucre roux (moins si vous n'aimez pas trop le sucré-salé) et les tiges de menthe. Couvrez la casserole et laissez mijoter à feu très très doux pendant 1 h 30 environ. Avant de mettre en saucière, retirez les feuilles de menthe.

Si vous avez utilisé de l'huile, la sauce est aussi bonne froide que chaude. Avec de la graisse d'oie, vous la ferez réchauffer avant de la servir.

Avec des rôtis, des poissons ou des terrines. Au réfrigérateur elle se conserve longtemps, mais la menthe est de plus en plus présente.

Sauce chaude pour les poissons ou les Oeufs

Pour 1/4 de litre de bière brune et forte
1 cuillerée à soupe de beurre,
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 oignons, une échalotte.
1 cuillerée à soupe de maïzena ou fécule
1 cuillerée à café de vinaigre de miel parfumé (framboise ou gingembre ou autre)
Une pincée de cannelle, une autre de muscade râpée, 2 clous de girofle, 1 feuille de laurier, du sel, du poivre, et du sucre roux.

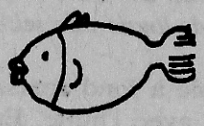
Dans une casserole à fond épais, faites fondre doucement le beurre avec l'huile. Epluchez l'oignon et hachez-le très fin. Faites de même avec l'échalotte. (A défaut d'échalotte, vous mettrez une gousse d'ail).

Quand l'oignon est transparent, vous ajouterez les épices, le vinaigre, le sel, le poivre et une cuillerée à café de sucre roux. Puis la bière.

Laissez mijoter tout doucement un quart d'heure. Dans une tasse, faites dissoudre la maïzena dans un petit peu d'eau froide (pour éviter les grumeaux), et versez-la dans la casserole. Laissez épaissir, toujours sur feu doux en remuant sans arrêt. Retirez du feu, passez la sauce au chinois (dans une passoire très fine) juste avant de la servir.

Pour napper un poisson, cuit au court-bouillon,

(moitié eau, moitié bière) pour des œufs pochés, là encore dans moitié eau moitié bière et servis sur des tranches de pain grillées, avec accompagnement de petits lardons frits. (Je sais, c'est la recette à la bière des *œufs en meurette*, et les bourguignons vont crier au scandale, sauf ceux qui aiment aussi la bière, et j'en connais ! essayez, c'est différent, peut-être plus léger, et très très bon aussi.)



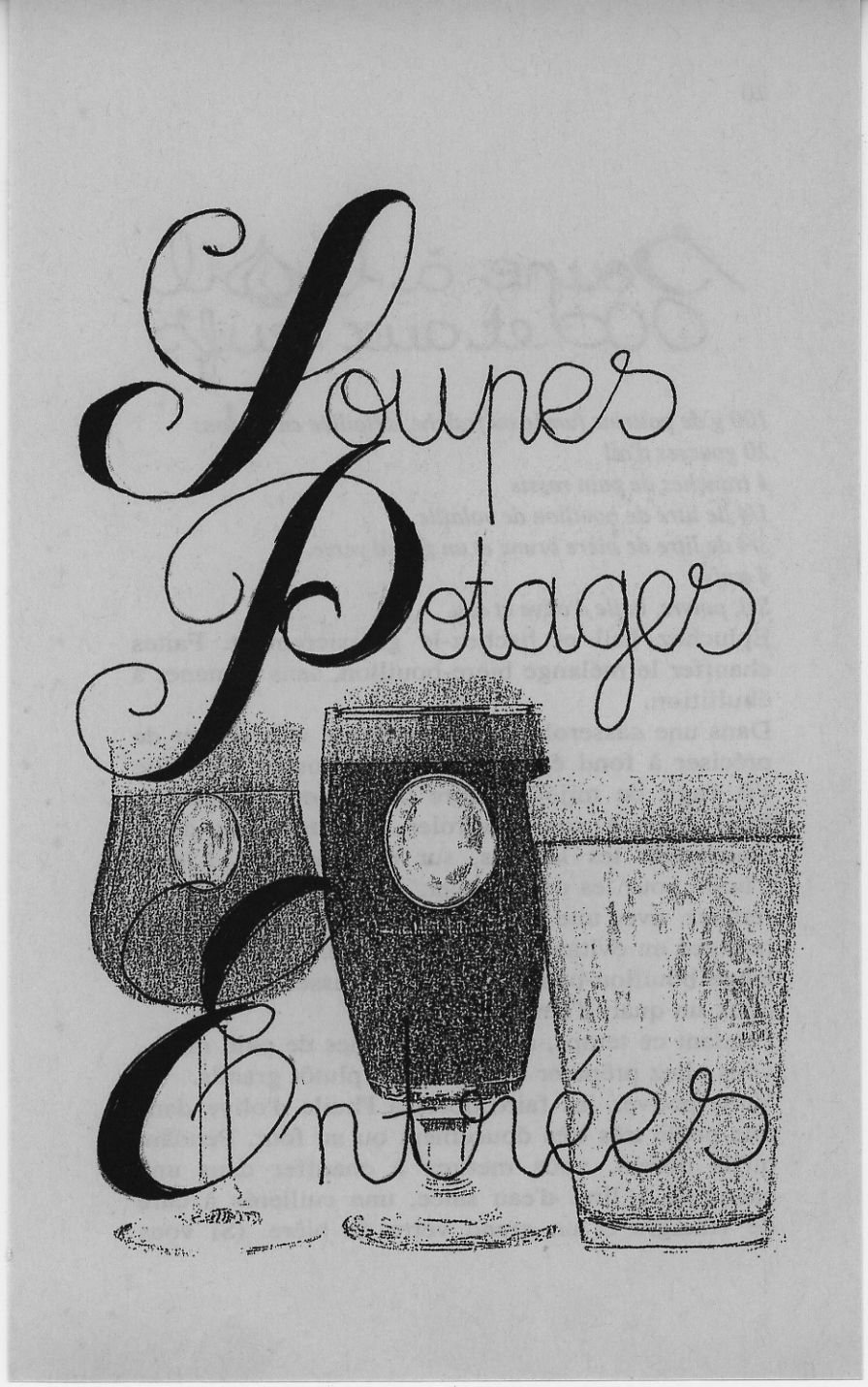
pâte brisée

250 g de farine
125 g de beurre ou de margarine, ou un mélange des deux.
1/2 verre de bière blonde. Sel.
(Et si vous faites la pâte pour une tarte aux tomates, une quiche, vous ajouterez une cuillerée à soupe d'herbes de Provence, fraîches ou sèches.)

Dans une jatte mélangez la farine, (éventuellement les herbes de provence) le sel et le beurre (pas trop dur) du bout des doigts en les frottant les uns contre les autres pour obtenir un mélange sableux. Versez ensuite la bière peu à peu, en l'intégrant d'abord au mélange farine-beurre avec une cuillère en bois, puis vos mains en pétrissant un peu. Si la pâte colle, ajoutez un peu de farine, mais il vaut mieux au départ ne pas mettre trop de bière. Quand la pâte est souple, vous en faites une boule et la laissez reposer au moins deux heures, davantage si possible. (Au réfrigérateur, elle se conserve plusieurs jours et s'affine en reposant). Etalez au rouleau et garnissez. La pâte à la bière me semble plus moelleuse que la pâte classique à l'eau, et s'accommode très bien des préparations style pizzas.

Aspics

Les préparations en gelée qui portent le nom d'aspics sont très variées, avec des œufs, des légumes, des viandes ou du poisson, des fruits aussi. La gelée peut être parfumée à la bière, ce qui convient surtout aux aspics de poissons, de crustacés, mais également aux petits fruits rouges.


Soupes
Potages
Entrées

Soupe à l'ail et aux œufs

100 g de poitrine fumée ou fraîche, détaillée en lardons
20 gousses d'ail
4 tranches de pain rassis
1/4 de litre de bouillon de volaille
3/4 de litre de bière brune et un grand verre.
4 œufs
Sel, poivre, huile d'olive et eau.

Epluchez l'ail et hachez-le grossièrement. Faites chauffer le mélange bière-bouillon, sans l'amener à ébullition.

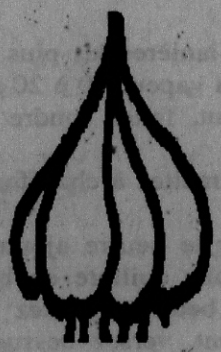
Dans une casserole à fond épais (je vais arrêter de préciser à fond épais, vous vous doutez bien que s'il s'agit de mijoter, cuire doucement, il *faut* un fond épais à vos casseroles...) vous faites dorer doucement les lardons, sur une cuillerée à café d'huile pour les commencer. Ajoutez l'ail haché, et remuez avec une cuillère en bois pendant quelques minutes en évitant qu'il ne brunisse. Versez le mélange bouillon-bière, couvrez et laissez cuire à feu doux un quart d'heure

Pendant ce temps, avec les tranches de pain rassis, vous allez préparer des croûtons plutôt grands.

Vous pouvez les faire dorer à l'huile d'olive dans une poêle très très doucement ou au four. Pendant qu'ils dorent, vous mettrez à chauffer dans une casserole 1 litre d'eau salée, une cuillerée à café de vinaigre et un grand verre de bière. (Si vous

avez beaucoup de bière, sinon vous comptez un litre et demi d'eau). Dans une tasse vous cassez un œuf, faites-le doucement couler dans l'eau qui frémit, laissez-le cuire environ trois minutes et retirez-le avec une écumoire. Vous allez le poser en attente dans un plat creux rempli d'eau chaude. Vous procédez de la même façon pour les trois œufs qui restent.

Dans quatre bols, vous répartissez la soupe, vous posez dessus les œufs pochés, les croûtons et vous servez aussitôt, bien chaud.



Soupe au Chou

1 petit chou blanc
1/2 litre de bouillon léger
75 cl de bière rousse
1 oignon
1 cuillerée à soupe de farine
20 g de beurre
Sel, poivre

Coupez le chou en lanières les plus fines possible et faites-le cuire à la vapeur 10 à 20 minutes.
Dans un petit faitout, faites fondre doucement le beurre.
Dans une casserole mettez à chauffer la bière avec le bouillon.
Dans le faitout, sur le beurre ajoutez le chou, et remuez bien avec une cuillère en bois pour qu'il s'imprègne bien de beurre. Ajoutez la farine, mélangez soigneusement, versez dessus le mélange frémissant de bouillon-bière. Salez, poivrez et laissez mijoter à couvert 30 minutes. Vous pouvez passer la soupe au mixer, mais si vous avez coupé le chou en lanières très fines c'est plus goûteux comme ça, à mon avis.
Pendant que la soupe mijote, vous pouvez préparer des croûtons bien dorés, des cubes d'omelettes (2 œufs battus, une cuillerée à café de crème, une autre de zestes de citron hachés très fins, sel, poivre, cuite dans une grande poêle, comme une crêpe

et découpée ensuite en petits cubes).

Ou des boulettes de fromage frais bien égoutté, avec fines herbes, roulées ensuite dans du fromage râpé fin, gruyère ou parmesan. Croûtons, cubes et boulettes seront posés dans des bols sur la table autour de la soupière où fume la soupe et chaque convive se sert comme il veut.

Soupe à l'oignon

Classique, mais on remplace la moitié du bouillon par de la bière.

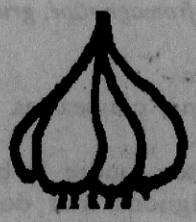
4 ou 5 gros oignons
1/2 litre de bouillon de volaille
1/2 litre de bière blonde
1 cuillerée à soupe de farine
4 cuillerées à soupe de crème fraîche
4 cuillerées à soupe de fromage râpé, gruyère, emmenthal ou comté
Sel poivre, thym, paprika

Epluchez les oignons, coupez-les en fines rondelles.

Dans un faitout faites fondre le beurre, faites ensuite revenir les oignons tout doucement, en remuant souvent. Dans une casserole faites chauffer la bière avec le bouillon. Quand les oignons sont presque transparents, ajoutez la farine en pluie, mélangez bien et mouillez peu à peu avec le mélange bouillon-bière. Laissez frémir, couvrez, baissez

le feu et faites mijoter 30 minutes. Préparez des tranches de pain grillées.
Quand la soupe est cuite, vous pourrez en mixer la moitié pour en accentuer le côté moelleux, mais la moitié seulement, il faut sentir sous la langue l'épais des oignons. Goûtez, salez, poivrez, ajoutez une pincée de thym.
Mélangez bien. Juste avant de servir, allumez le grill du four. Répartissez la soupe dans quatre bols ou assiettes creuses, posez sur chaque soupe une tranche de pain, une cuillerée à café de crème fraîche, une pincée de paprika et le quart du fromage râpé. Faites gratiner rapidement et servez aussitôt.

Les soupes qui s'accomodent très bien de la bière sont celles de potiron, potimarron, poireaux, et vous pourrez en essayer d'autres.



Welshrarebit

Parfois orthographié *Welsh Rabbit* ce « morceau de choix » qui devient Lapin gallois, est au pays de Galles ce que le croque-monsieur est à nos brasseries. Une entrée rapide, presqu'un déjeuner s'il est accompagné d'une salade. Préparé avec du cheddar, du cheshire ou du chester, cela dépend des recettes, vous pourrez le servir avec du comté, de l'emmenthal ou même plusieurs restes de fromages, de ceux qu'on ne saurait plus laisser sur le plateau. (Voir chez le même éditeur, *La Cuisine au fromage de chèvre*, où j'ai préparé aussi cette recette.)

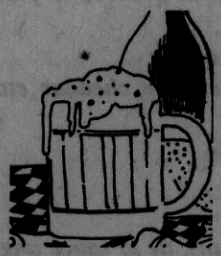
4 tranches de pain de mie
400 g de fromage (chester, cheddar ,etc)
50 g de beurre
2 dl de bière blonde
2 œufs
Poivre du moulin
Du chutney aux fruits, de la sauce anglaise ou de la moutarde douce anglaise, 1 à 2 cuillerées à café.

Allumez le four Th 6. Faites-y griller, en surveillant, les tranches de pain de mie.

Pendant ce temps-là, râpez le fromage. Faites-le fondre à feu doux dans une casserole ou un poêlon à fondue, avec le beurre et la moitié de la bière, en remuant constamment. Ajoutez le reste de bière peu à peu si nécessaire.

Hors du feu ajoutez les œufs entiers un à un en battant bien chaque fois pour obtenir une crème épais-

se et homogène.
Ajoutez le poivre et la sauce. Nappez les tranches de pain posées au fond d'un plat à four, de cette préparation et faites gratiner 8 à 10 minutes, juste dorées.
Avant de servir posez dessus pour le coup d'œil, une feuille de basilic ou de persil. A manger tout de suite.



fleurs de Courgette en ~~TAPAS~~

8 fleurs de courgettes ramassées du matin
33 cl de bière bien parfumée, rousse ou ambrée.
2 œufs
1/2 citron
100 g de farine, une cuillerée à café de 4 épices, sel, poivre et huile d'olive.

Versez la bière dans un grand bol et faites tremper les fleurs de courgettes, une dizaine de minutes au moins.

Pendant ce temps épluchez le demi-citron et faites des tranches les plus fines possible. Tranches que vous détaillerez ensuite en bâtonnets.

Prenez deux assiettes creuses. Dans la première cassez les œufs et battez-les bien à la fourchette. Salez, poivrez. Dans la seconde versez la farine les 4 épices et mélangez bien.

Dans une grande poêle, faites chauffer de l'huile d'olive (en quantité suffisante pour frire les fleurs). Egouttez les fleurs, ouvrez-les délicatement et introduisez dans le cœur un petit peu des batônnets de citron, roulez-les dans l'œuf battu, puis dans la farine, faites frire dans l'huile bien chaude environ 3 minutes, en les retournant en milieu de cuisson.

Servir aussitôt sur du papier absorbant, avec un verre de la bière que vous aurez utilisée pour la recette.

Oignons braisés

4 oignons
2 échalottes
33 cl de bière rousse et 2 verres de bouillon de volaille
1 morceau de sucre
20 g de beurre
De l'huile d'olive, sel, poivre et cannelle.

Allumez le four Th 7. Epluchez les oignons, posez-les dans un plat à four, les uns à côté des autres et badigeonnez-les d'huile d'olive. Mettez au four pour 50 minutes.

Pendant ce temps hachez fin les échalottes, mettez-les dans une casserole avec deux verres de bière et deux verres de bouillon. Faites réduire sur feu vif. Quand la quantité de liquide se ramène à peu près à un verre, retirez du feu, ajoutez le sucre et le beurre en fouettant bien.

Quand les oignons sont prêts, sortez-les du four, sans l'éteindre. Ouvrez chaque oignon en quatre, sans les couper tout à fait. Déposez dans chaque cœur d'oignon le quart de la sauce aux échalottes, remettez au four et laissez encore 15 minutes, en baissant le feu Th 3. A savourer comme ça, avec une tartine grillée et du fromage, ou en accompagnement d'une volaille rôtie. A vous de voir.

Gratin de chou

1 petit chou blanc
50 g de farine
15 cl de bière blonde
50 g de fromage râpé
Poivre et muscade.

Nettoyez et lavez le chou. Hachez-le en lanières bien fines. Dans un faitout, mettez la bière, le chou, et laissez cuire à couvert, à petit feu en surveillant de temps en temps, 30 à 40 minutes. Remettez un peu de bière si besoin est.

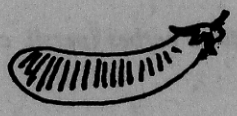
A ce moment-là ajoutez la farine en pluie, ajoutez de la bière s'il en manque et tournez vigoureusement pour que le chou se retrouve enrobé de sauce blanche épaisse hors du feu, poivrez, ajoutez une pincée de muscade et le fromage râpé. Mélangez bien et versez dans un plat à four, faites gratiner à four doux Th 5 20 minutes environ.

aubergines au fromage

15 cl de bière brune
2 grosses aubergines
4 cuillerées à soupe de fromage frais bien égoutté
4 cuillerées à soupe de chapelure
2 cuillerées à soupe de fromage râpé (gruyère, mimolette ou reblochon)
1 oignon frais
1 petit poivron rouge
1 petit poivron vert
bouquet de persil
sel poivre
coriandre en grains écrasé au pilon
1 œuf entier

Allumez le four Th 7.
Lavez les aubergines, essuyez les bien retirez le pédoncule et coupez les en deux dans le sens de la longueur. Posez-les sur la grille du four, peau en dessous, laissez cuire 20 minutes.
Pendant ce temps lavez, ouvrez les poivrons, retirez les graines, les membranes blanches et coupez-les en tout petits dés.
Hachez le persil, l'oignon, écrasez bien la coriandre.
Dans un grand bol, mélangez le fromage frais, la chapelure, les poivrons, le persil, l'oignon et la coriandre. Salez, poivrez. Ajoutez un œuf entier battu et un verre de bière. Mélangez encore.
Quand les aubergines ont cuit 20 minutes, retirez

du four. Disposez-les l'une à coté de l'autre dans un plat à four, peau en dessous. Sur chacune d'elle répartissez la farce.
Dans le fond du plat versez le reste de la bière, éparpillez le fromage râpé sur toute la surface du plat et enfournez de nouveau, pour 10 à 15 minutes.
Servez bien chaud.



panier de champignons

Pour un kilo de champignons des bois (cèpes, girolles, pieds de moutons, rosés, etc., ce que vous aurez ramassé).
150 g de poitrine fumée
2 ou 3 oignons
1 échalotte
1 dl de bière brune
50 g de beurre
un gros bouquet de fines herbes (persil, ciboulette, cerfeuil, basilic, etc...)
sel et poivre

Nettoyez, lavez, séchez, émincez les champignons. Epluchez et hachez les oignons et l'échalotte. Réservez. Découpez la poitrine en petits lardons et faites les fondre dans une grande poêle à feu très doux. Quand ils sont dorés, versez un peu de bière froide dans la poêle, et tout aussitôt après les champignons. Salez, poivrez, mélangez bien, ajoutez les oignons et l'échalotte hachés, puis le reste de bière. Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que la bière soit complètement évaporée.

Pendant ce temps, dans un bol travaillez le beurre avec les herbes hachées. Quand il n'y a plus de liquide dans la poêle, au bout de 15 à 20 minutes, retirez du feu. Ajoutez le beurre aux fines herbes, mélangez bien et servez tout de suite

Huîtres pochées sur poireaux

2 douzaines d'huîtres
15 cl de bière légère
2 gros poireaux
beurre, sel
2 œufs
2 cuillerées à soupe de crème fraîche

Des poireaux vous ne prenez que le blanc, lavé puis coupé tout du long en très fines lamelles. Faites-les cuire à la vapeur, environ 10 minutes. Réservez au chaud.

Ouvrez les huîtres en gardant bien leur eau que vous passerez au chinois dans un bol (les huîtres, une fois ouvertes et si elles sont saines refont de l'eau, gardez-la chaque fois). Dans une casserole, faites chauffer l'eau des huîtres et la bière, sans faire bouillir. Retirez les huîtres des coquilles, et rapidement, dès que le mélange frémit, versez-les dans la casserole. Faites-les pocher 2 à 4 minutes. Dans des raviers individuels légèrement beurrés, répartissez les poireaux, les huîtres bien égouttées, gardez au chaud, mais sans faire cuire davantage, remettez le jus de cuisson, après l'avoir filtré, sur le feu pour le faire réduire de moitié. Dans une petite casserole, fouettez deux jaunes d'œuf avec une pincée de sel. Quand ils moussent bien, mettez la casserole au bain-marie et versez-y lentement le jus de cuisson réduit tout en battant

toujours. Dès que le mélange aura épaissi, retirez du feu, ajoutez la crème fraîche, et versez sur les huîtres et les poireaux. Servez aussitôt.

Huîtres au four

2 douzaines d'huîtres
33 cl de bière légère
gros sel
50 g de beurre
des algues en épices
poivre parfumé.

Allumez le four Th 8.

Ouvrez les huîtres. Dans un grand plat disposez une couche de gros sel et dessus les huîtres bien rangées. Sur chacune vous allez mettre un copeau de beurre, une pincée d'algues et de poivre. Puis une bonne cuillerée à soupe de bière. Enfournez immédiatement, 5 à 8 minutes suffisent. Servez aussitôt tel que.

Gougères

2 cl de bière rousse
60 g de beurre
120 g de farine
3 œufs entiers et un jaune d'œuf pour dorer
80 g de gruyère coupé en petites lamelles
poivre, paprika ou cumin.

Allumez le four Th 6.

Dans une casserole à fond épais, versez la bière, le beurre et un peu de sel. Dès que le mélange frémit, retirez du feu et ajoutez d'un coup la farine tamisée. Mélangez bien, remettez sur le feu pour assécher la pâte, tout en tournant, qu'elle se détache des parois de la casserole, comme une pâte à chou. Hors du feu, ajoutez 3 œufs entiers, mais un à un et en tournant bien la pâte entre chaque. Ajoutez le fromage, (réservez-en une poignée pour décorer). Poivrez légèrement. Huilez la plaque du four ou une tourtière, et déposez-y la pâte avec une cuillère à soupe en posant les boules l'une à côté de l'autre comme pour une couronne. Dorez à l'œuf et parsemez du reste de fromage, de pincées de paprika, pour la couleur, ou de cumin. Mettez au four 20 à 25 minutes, attention à ne pas laisser brûler le fond de la gougère. Se mange aussi bien chaude que tiède ou froide.

petits soufflés

100 g de restes de fromages grossièrement râpés (bleu, chèvre, gruyère, etc.)
20 cl de bière (bière d'épautre ou autre)
70 g de beurre et un peu pour les ramequins
50 g de farine et un peu pour les ramequins
4 œufs
sel poivre, muscade ou cumin.

Allumez le four Th7.

Dans une casserole versez la bière, le beurre, et faites chauffer tout doucement. Quand le mélange frémit, versez d'un coup la farine tamisée. Hors du feu mélangez vigoureusement avec une cuillère en bois. Remettez sur le feu en tournant toujours pour assécher la pâte. Quand elle se détache des parois de la casserole et se met en boule, retirez du feu. Ajoutez deux œufs entiers un par un, en mélangeant bien. Il vous reste deux œufs : réservez les blancs, gardez un des jaunes pour dorer et ajoutez l'autre à cette pâte. Ajoutez les fromages. Mélangez encore. Poivrez, ajoutez les épices. Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, ajoutez-les à la péparation délicatement, et versez dans quatre ramequins beurrés et farinés. Mettez les ramequins au bain-marie, dans un plat creux, au four et laissez cuire environ 25 minutes. Quand les soufflés sont bien gonflés et dorés, servez aussitôt avec une salade verte.

pie aux légumes

Pour la pâte : *250 g de farine*
125 g de beurre ou margarine, ou un mélange des deux
un verre de bière
1 cuillerée à café d'herbes de provence
sel.
Pour la farce : *1 oignon*
2 pommes de terre
et selon la saison :
1 petite courgette
100 g de champignons de Paris
une poignée de fèves fraîches
100 g de haricots verts, ou blancs de poireaux, etc.
1 verre de bière
huile d'olive
2 cuillerées à soupe de crème fraîche
1 œuf plus un jaune pour dorer
sel, poivre, herbes de Provence

Préparez la pâte selon la recette donnée page 17. Laissez-la reposer.
Epluchez l'oignon, coupez-en tranches fines. Epluchez les pommes de terre, lavez la courgette, coupez-les en petit dés. Nettoyez les champignons, émincez-les. Effilez les haricots, coupez-les en petits morceaux, épluchez les fèves, nettoyez les poireaux, coupez-les en rondelles, bref, préparez tous les légumes. Allumez le four Th 7. Dans une grande poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive, et faites revenir, dans l'ordre : les oignons, les pom-

mes de terre, en laissant cuire un peu et en remuant entre chaque légume, les courgettes, les haricots les fèves, les poireaux, etc.
Ajoutez un verre de bière, une bonne pincée d'herbes de Provence, salez, poivrez. Laissez cuire 10 à 15 minutes. Hors du feu, vous ajoutez un œuf battu.
Beurrez largement une tourtière. Répartissez les légumes. Laissez refroidir. Abaissez la pâte, posez-la sur la tourtière en la faisant déborder un peu. Humidifiez les bords de la tourtière pour que la pâte adhère bien quand vous l'appuierez dessus, après l'avoir découpée un peu plus grand que le plat. Au milieu découpez la pâte en une petite croix de 3 cm de côté et retroussez les coins, ça fera office de cheminée. Dorez au jaune d'œuf, battu avec un peu d'eau, une pincée de gros sel éparpillé sur le dessus, et mettez au four 40 minutes environ.
Quand le *pie* est bien doré, au sortir du four, par la petite croix du milieu versez la crême fraîche, et servez aussitot avec une belle salade verte.

Quatre façons de faire les œufs en cocotte

Pour 4 personnes, 4 ramequins,
et dans chaque :

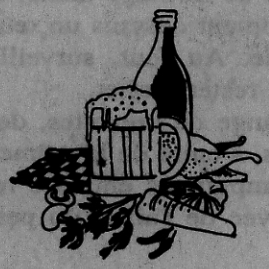
1. des petits dés d'oignons, de tomates de poivrons revenus dans de l'huile d'olive, salés, poivrés, 1 cuillerée de fromage blanc, couvrez de bière, cassez doucement desssus un œuf, et faites cuire au bain-marie. Au four, surveillez bien : l'œuf doit absolument rester mollet.

2. un mélange de crevettes, de moules, de la bière et les œufs, à cuire de la même façon

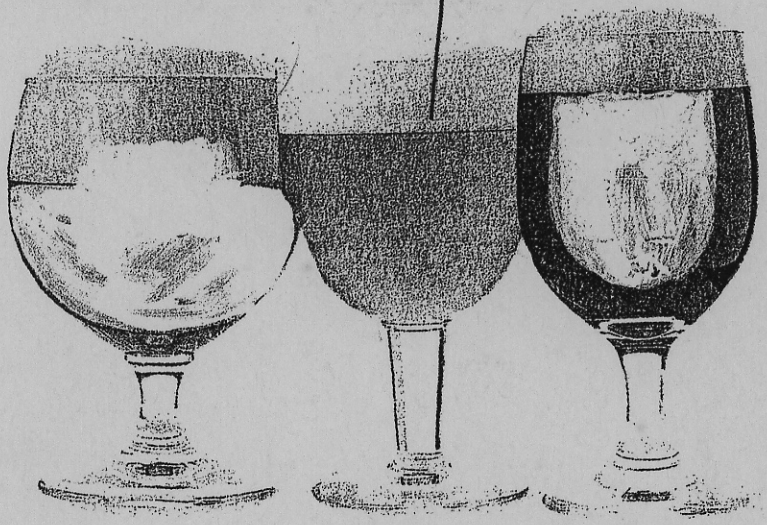
3. des champignons émincés revenus dans de l'huile d'olive avec de l'ail et du persil, de la bière et un œuf

4. des courgettes en tagliatelles, (découpés en long avec un couteau économe) et revenues à l'huile d'olive avec beaucoup d'herbes de Provence, de la bière et un œuf...

Et tout ce dont vous aurez envie.



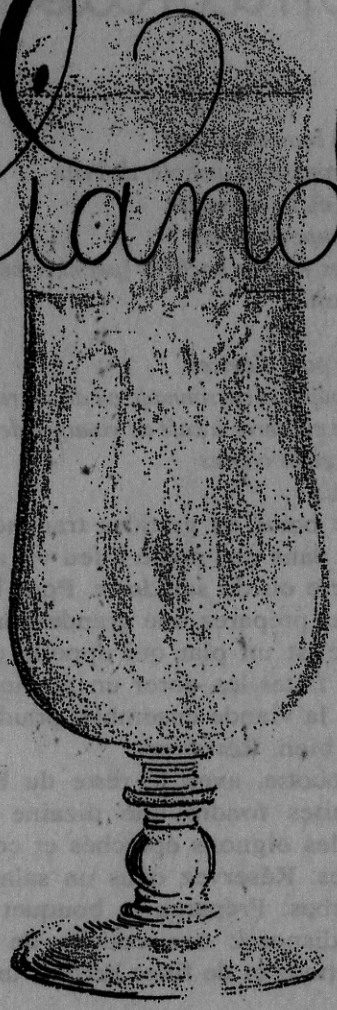
Plats Principaux



la choucroute

Je suis bien obligée d'en parler, tant dans nos têtes ou nos images bière et choucroute vont de pair. Alors pourquoi ne pas mettre de la bière, une blonde légère, dans le fond du faitout quand on y fait cuire la choucroute crue ou encore, comme François, à partie égale, bière et vin blanc sec. Pour réchauffer celle qui est déjà cuite, c'est la même chose. En tous cas, la servir avec de la bière.

Viandes



carbonades flamandes

1 kg de bœuf à braiser maigre
33 cl de bière rousse ou ambrée, de l'eau
30 g de beurre ou de saindoux.
1 cuillerée à soupe de farine
1 tasse de fines herbes hachées (persil, ciboulette, cerfeuil, estragon ou basilic)
4 oignons
une tranche de pain d'épices
1 cuillerée à soupe de cassonnade ou de sucre roux
sel, poivre, une cuillerée à café de vinaigre de vin
1 cuillerée à café de câpres
1 bouquet garni.

Découpez le bœuf en grandes tranches fines. Faites-les dorer dans une poêle à feu vif avec les deux tiers du beurre ou du saindoux. Pour bien les faire dorer, si vous préparez une grande quantité de carbonades et c'est un plat qui appelle une vaste tablée d'amis, faites-les dorer en plusieurs fois. Remettez toute la viande ensemble, poudrez de farine et mélangez bien. Réservez.

Dans une cocotte, avec le reste du beurre ou du saindoux, faites fondre une dizaine de minutes, doucement, les oignons épluchés et coupés en très fines lamelles. Réservez dans un saladier. Hachez les fines herbes. Préparez le bouquet garni. Dans la cocotte, disposez une couche de viande, une couche d'oignons et de fines herbes, une couche de

viande, une couche d'oignons et fines herbes. Au dessus posez le bouquet garni. Emiettez la tranche de pain d'épices avec le vinaigre. Sucrez, arrosez de bière et d'eau bouillante pour que le liquide affleure la préparation. Couvrez la cocotte et laissez cuire très doucement au moins 2 heures. La viande doit être bien tendre. Au moment de servir, parsemez de câpres.

Carbonades Campinoises

La recette de ces carbonades-là est pratiquement la même que la précedente, mais elle est préparée avec de la viande de porc, coupée en gros morceaux, et on y met davantage d'oignons.

cœur de bœuf et vinaigre de miel

2 oignons
1 cœur de bœuf
33 cl de bière brune
1 bouquet garni
1 petite boîte de concentré de tomates
sel, poivre
2 cuillerées à soupe de vinaigre de miel
beurre ou huile.

Epluchez, émincez les oignons et faites-les dorer dans un peu de beurre ou d'huile. Coupez le cœur en petits morceaux et ajoutez-les dans la poêle. Mélangez bien pour faire griller, puis ajoutez la bière d'un coup, baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 20 à 30 minutes.

Un peu avant de servir, délayez le concentré de tomates avec le vinaigre, ajoutez-le dans la poêle, laissez chauffer encore et servez.

côtes d'agneau aux betteraves rouges

8 côtes d'agneau
33 cl de bière
1 betterave rouge crue
1 cuillerée à soupe de grains de coriandre moulus ou écrasés
2 tranches de pain
6 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail
1 cuillerée à soupe de crème fraîche
sel, poivre.

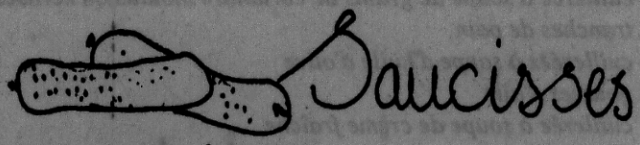
Epluchez la betterave et découpez-la en longs bâtonnets, comme des frites fines. Faites tremper le pain dans un peu de bière. Quand vous pouvez l'émietter facilement, essorez-le et mélangez-le dans un bol avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, la coriandre et l'ail haché très fin. Préparez une sorte de pâte.

Dans une grande poêle, faites dorer les côtes d'agneau dans l'huile d'olive bien chaude. Posez-les ensuite bien égouttées dans un grand plat à four et enduisez-les de la pâte à la mie de pain. Réservez.

Dans la même poêle, avec un peu d'huile d'olive, faites cuire les bâtonnets de betterave 20 à 25 minutes. Mettez-les dans le plat des côtes, tout autour, en garniture.

Allumez le four Th 7. Remettez la poêle sur le feu et jetez-y la bière qui reste, d'un coup en raclant le fond de la poêle et les côtes avec une spatule en bois, pour y disssoudre tous les sucs de cuisson.

Laissez réduire quelques minutes, puis hors du feu ajoutez la crème fraîche. Mélangez bien, versez sur les côtes d'agneau, que vous allez faire réchauffer au four, juste avant de servir.



4 grosses saucisses de campagne
33 cl de bière rousse
2 gros oignons
sel, poivre, sucre roux.

Allumez le four Th 7. Epluchez et émincez les oignons, mettez-les au fond d'un plat à four. Salez, sucrez et poivrez. Piquez et posez les saucisses, bien rangées au dessus des oignons. Versez la bière pour qu'elle baigne juste les saucisses. Ajoutez un peu d'eau s'il le faut. Enfournez.
Au bout d'une demi-heure, retournez les saucisses. Laissez cuire encore 30 minutes. Il ne doit presque plus y avoir de liquide quand vous servirez les saucisses, avec de la purée ou un autre légume, à votre choix.

pie à la viande

Pâte : *250 g de farine*
125 g de beurre ou de margarine ou un mélange des deux
20 cl de bière
sel.
Farce : *500 g de blanc de poulet*
200 g de chair à saucisse
1 oignon
2 échalottes
200 g de champignons
15 cl de bière
sel, poivre, herbes de Provence fraîches, persil
1 œuf pour dorer
beurre pour le plat.

Préparez la pâte brisée comme indiqué page 17. Laissez reposer.

Allumez le four. Beurrez un plat rond, plat à tourtière, en terre de préférence. Découpez les blancs de poulet en gros dés. Hachez ensemble l'oignon et les échalottes, mélangez à la chair à saucisses, émincez les champignons.

Au fond de la tourtière beurrée, vous déposez les morceaux de poulet, la chair à saucisses, les champignons, les herbes hachées. Versez la bière, qui devrait affleurer la farce.

Abaissez la pâte, découpez un cercle un peu plus grand que le plat, et posez-le sur les bords préalablement mouillés en appuyant bien pour que la pâte y adhère. Au centre de la pâte incisez une croix,

retroussez les coins, pour faire comme une cheminée, dorez avec un jaune d'œuf délayé dans une cuillerée à soupe d'eau froide, éparpillez dessus une pincée de gros sel, enfournez pour environ 1 heure 30.
Servez avec une salade verte.
Vous pouvez varier et les viandes et les légumes selon la saison ou le marché.

rôti de porc

La recette de *Geno* : un rôti de porc posé sur un lit d'oignons, au four, qu'elle arrose souvent, dès qu'il est doré, d'assez de bière brune pour avoir comme une croûte caramélisée tout autour de la viande...

gras-double

1 kg de gras-double (membrane de l'estomac du bœuf), bien nettoyé et blanchi.
33 cl de bière (la rousse va très bien)
500 g d'oignons
vinaigre de cidre
sel, poivre, huile de tournesol.

Epluchez, émincez les oignons, faites-les fondre doucement dans une grande poêle avec 3 cuillerées à soupe d'huile. Réservez.

Dans une seconde poêle avec un peu d'huile bien chaude, faites revenir les morceaux de gras-double en plusieurs fois, pour qu'ils dorent bien sans baigner dans leur jus, et mélangez-les aux oignons, dans une grande cocotte en fonte, ou mieux, dans un plat en terre, style tajine. Salez, poivrez, arrosez d'un peu de vinaigre et mélangez bien à feu vif quelques minutes. Couvrez de bière, baissez le feu et laissez mijoter 2 à 3 heures, en surveillant pour que cela n'attache pas, remettez de la bière si besoin est.

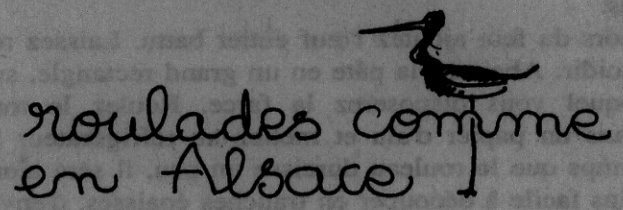
Quand le gras-double est cuit, mettez-le dans un plat à four, couvrez de chapelure et de persil haché, faites gratiner et servez bien chaud.

Boulettes comme en Belgique

Servies comme des tapas aussi bien chaudes que froides.
200 g de viande de porc
200 g de viande d'agneau (ou de veau)
33 cl de bière
2 tranches de pain
2 œufs
3 gros oignons
persil, estragon, sel, poivre, muscade, épices
un verre de bouillon, huile, beurre, farine,
un peu de sucre roux.
Faites tremper le pain dans une tasse de bière, essorez et émiettez-le. Réservez. Hachez les viandes. Epluchez, hachez fin un oignon et faites-le fondre doucement quelques minutes à la poêle dans un peu d'huile
Dans un grand saladier mélangez le pain, les viandes, les œufs entiers, l'oignon, les herbes hachées et les épices. Salez, poivrez et formez des boulettes de la grosseur d'un petit œuf, que vous passerez rapidement dans la farine. Faites dorer une dizaine de minutes de chaque côté dans une grande poêle et de l'huile bien chaude. Rangez-les dès qu'elles sont prêtes dans un grand plat à four. Réservez.

Epluchez, émincez les deux oignons restant et faites-les fondre à petit feu dans une autre poêle. Ajoutez une cuillerée à soupe de farine en pluie, mélangez-bien, versez la bière et le bouillon ajou-

tez le sucre, laissez cuire un peu. Versez cette sauce sur les boulettes, parsemez de noisettes de beurre, faites cuire encore 5 minutes.



Où elles s'appellent *Fleischschnacka* et sont cuites dans du vin blanc.

Pour la pâte :

200 g de farine

3 œufs, eau, sel

Pour la farce :

2 oignons

250 g de viandes cuites, ou de chair à saucisses

1 œuf

25 g de mie de pain

75 cl de bière

Beurre, sel, poivre, huile, farine

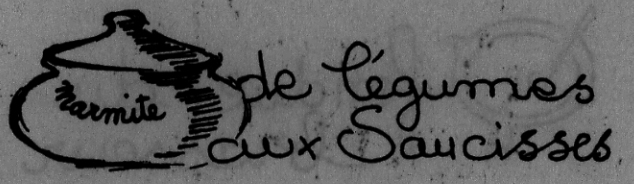
herbes de Provence, persil.

Préparez la pâte à nouilles en mélangeant la farine, les œufs entiers et l'eau (1 dl environ mais vous la mettrez petit à petit) et le sel. Travaillez la pâte et pétrissez jusqu'à consistance d'une pâte à tarte souple. Laissez reposer une heure au frais.

Epluchez, hachez les oignons et faites-les revenir dans un peu de beurre. Trempez la mie de pain dans une tasse de bière, puis essorez-la. Hachez les viandes.

Dans la poêle où sont les oignons ajoutez en mélangeant bien les viandes, la mie de pain les her-

bes, le persil haché, le sel, le poivre et une tasse de bière. Laissez mijoter (surtout si vous avez pris de la chair à saucisses crue) une dizaine de minutes.
Hors du feu, ajoutez l'œuf entier battu. Laissez refroidir. Abaissez la pâte en un grand rectangle, sur lequel vous disposerez la farce. Roulez le tout dans un papier d'alu et mettez au réfrigérateur le temps que le rouleau durcisse un peu, il sera alors plus facile à découper en tranches épaisses, d'environ 2 à 3 cm. Tranches que vous allez faire dorer à l'huile bien chaude dans une poêle, sur les deux faces. Egouttez-les, déposez-les les unes à côté des autres dans un grand plat à four, mouillez de bière jusqu'à mi-hauteur.
Enfournez pour 10 à 15 minutes Th 6. Servez avec une salade verte.



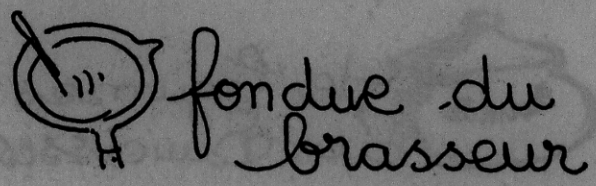
33 cl de bière
3 pommes de terre
2 carottes
2 poireaux
2 oignons
1 brocoli
4 saucisses de Strasbourg
sel, poivre, herbes de Provence, persil

Epluchez les pommes de terre, coupez-les en gros dés. Grattez les carottes, coupez-les en bâtonnets. Lavez les poireaux, coupez-les en grosses rondelles, épluchez, émincez les oignons, lavez le brocoli, détaillez-le en bouquets, hachez le persil.

Dans une cocotte, mettez les légumes, les herbes, salez, poivrez, ajoutez la bière (pas tout au début : vous en ajouterez en cours de cuisson, si nécessaire). Amenez à ébullition, puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 25 minutes à peu près, en surveillant.

Quand les légumes sont presque cuits, coupez au dessus les saucisses en petits tronçons et continuez la cuisson, le temps de laisser les saucisses se réchauffer. 5 minutes suffisent. Servez bien chaud.

On peut varier les légumes selon la saison, fèves, haricots verts, choux de Bruxelles et posez à la place des saucisses de petites tranches de lard qu'on aura fait griller avant.



500 g de fromages râpés (emmental, gouda, fromages danois, mélangés, un peu de munster ou de maroilles par exemple)
75 cl de bière (plutôt qu'une 33 cl, vous êtes surs d'en avoir assez et de toutes façons, vous boirez le reste avec la fondue)
1 cuillerée à soupe de farine ou de maïzena
1 oignon
poivre, un petit verre d'eau de vie ou de wisky.

Préparez les garnitures : des cornichons, des cubes de pain allemand, de seigle, au sésame, etc., de petites pommes de terre cuites à la vapeur, des saucisses de Francfort coupées en morceaux, rondelles de saucisson à l'ail, et disposez-les sur la table.

Frottez le poêlon à fondue avec l'oignon coupé en deux. Râpez tous les fromages et mélangez-les, ajoutez la farine, mélangez encore. Versez la bière (33 cl) dans le poêlon et faites chauffer doucement. Quand la bière frémit baissez le feu, ajoutez peu à peu les fromages en mélangeant bien. Quand tout le fromage est fondu, ajoutez le petit verre d'alcool, assaisonnez d'un peu de poivre et de moutarde, et posez l'appareil à fondue au centre de la table au milieu des convives, armés des fourchettes ad hoc.

fricassée de poulet

1 poulet
150 g de lardons
1 oignon
20 cl de bière
1/2 citron
6 ou 7 petites carottes
150 g de champignons de Paris,
1 tranche de courge butter nut
1 tasse de crème fraîche
huile, beurre
laurier, thym, persil, baies de genièvre
sel, poivre, sucre roux.

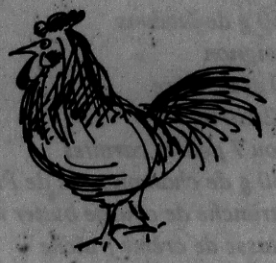
Découpez le poulet en morceaux, passez-les rapidement dans un peu de farine que vous aurez préalablement salée et poivrée. Faites fondre un peu de beurre et d'huile dans une cocotte et faites dorer les morceaux de poulet. Ajoutez le jus de citron, la feuille de laurier, le thym, le persil, une demi-cuillerée à café de baies de genièvre, une pincée de sucre, versez la bière, couvrez et laissez mijoter en surveillant jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

Pendant ce temps, grattez les carottes, coupez-les en rondelles, épluchez la courge, coupez-la en dés et faites cuire ensemble, carottes et courges, à la vapeur. Réservez, avec un petit morceau de beurre au fond du saladier.

Faites dorer les petits lardons, les champignons. Réservez.

Dans le plat de service tenu au chaud, déposez au centre les morceaux de poulet bien égouttés, tout autour les légumes, lardons et champignons.
Reprenez la cocotte où le poulet a cuit, en grattant bien, ajoutez un peu de bière si nécessaire, passez la sauce et faites-la réduire. Hors du feu, liez avec la crème, versez sur le poulet et servez aussitôt.

Coq à la bière



1 coq d'environ 1,5 kg
75 cl bière blonde
50 g de beurre
200 g lardons
500 g de carottes
500 g d'oignons
2 gousses d'ail
1 cuillerée à soupe de farine
1 bouquet garni
1 cuillerée à café de baies de genièvre
un verre à liqueur de genièvre
sel, poivre, sucre roux, huile
3 cuillerées à soupe de crème fraîche.

Grattez les carottes, coupez-les en rondelles. Faites dorer les morceaux de coq dans une cocotte avec le beurre et un peu d'huile. Remuez pour que ça dore de partout. Ajoutez les oignons épluchés et émincés, puis les carottes. Quand le tout a pris une jolie couleur, versez en pluie la farine, touillez.

Faites chauffer dans une louche le genièvre, enflammez-le et versez-le aussitot sur le coq. Quand les flammes sont éteintes, ajoutez la bière, deux gousses d'ail écrasées, le bouquet garni, salez, sucrez et poivrez. Laissez mijoter à feu doux une bonne heure.
(Si vous avez pensé à préparer votre coq la veille, et il n'en sera que meilleur, mettez-le au frais, et laissez macérer dans le jus de cuisson jusqu'au lendemain, puis réchauffez-le doucement).
Avant de servir, faites revenir les lardons dans un peu d'huile. Dans le plat de service, déposez les morceaux de coq, les lardons. Passez la sauce, faites-la réduire un peu, hors du feu, liez avec la crème fraîche, versez sur le coq et servez aussitôt avec des petites tartines grillées.
On peut faire cuire le coq au four, ajouter deux tomates écrasées aux carottes, enrichir la sauce de champignons juste revenus dans un peu de beurre, bref, s'approprier la recette : à mon avis le coq à la bière est plus léger, partant plus digeste, que son jumeau, le coq au vin...

magrets aux oranges

2 magrets
3 oranges
33 cl de bière ambrée (au miel par exemple)
20 g de beurre
30 g de miel
graines de coriandre
sel poivre
(myrtilles fraîches ou au sirop).

Incisez la peau et la graisse qui recouvrent les magrets avec un couteau bien aiguisé en dessinant des croisillons. Mettez-les dans un plat creux.

Dans une casserole faites juste fondre, à feu très doux, le miel avec la bière et le jus d'une orange. Versez cette marinade sur les magrets et laissez reposer.

Pendant ce temps, avec un couteau économe pelez les deux oranges qui restent, pour en faire de longs zestes que vous pourrez encore effiler avec un couteau ou des ciseaux. Réservez les quartiers d'oranges en enlevant tout ce que vous pourrez de peau blanche.

Allumez le four Th 6. Faites chauffer une grande poêle. Mettez-y les magrets bien essuyés, côté peau en dessous et faites cuire 5 minutes, pas davantage. Retirez presque toute la graisse fondue, retournez les magrets, ajoutez les zestes d'orange et faites cuire encore 5 minutes.

Eteignez le four. Mettez les magrets dans un plat

en terre avec couvercle et glissez-les dans le four que vous venez d'éteindre (c'est un truc de Michel Guérard et ça donne un moelleux incomparable à la viande!).
Jetez la graisse qui restait dans la poêle, et, sur feu vif, faites-y sauter rapidement les quartiers d'oranges, les graines de coriandre un peu écrasées, ajoutez un verre ou deux de la marinade du début, et raclez bien les sucs de cuisson.
Au moment de servir, découpez les magrets, rangez-les sur le plat de service chaud, posez tout autour les oranges, et versez la sauce qui reste dans la poêle.

magrets aux pommes

2 magrets de canard
8 pommes
33 cl de bière rousse
bouillon de volaille
1 cuillerée à café de sucre roux
1 bâton de cannelle
1 citron
sel, poivre
1 cuillerée à café de farine.

Epluchez les pommes, évidez-les, et coupez-les en rondelles épaisses. Déposez-les dans un plat creux et arrosez-les de jus de citron. Dans une cocotte faites chauffer la moitié de la bière et la même

quantité de bouillon de volaille (vous avez le droit de prendre un cube). Ajoutez le sucre, la cannelle, et faites frémir cinq minutes, baissez le feu et ajoutez les pommes. Laissez cuire 10 minutes environ.

Incisez en croisillons la peau des magrets, et faites les cuire côté peau 7 minutes dans une poêle bien chaude. Retirez la graisse qui a fondu, retournez les magrets et faites cuire encore 5 minutes. Egouttez-les, découpez-les rapidement, mettez dans un plat à four couvert et glissez dans le four chaud (voir recette précédente) mais éteint.

Jetez la graisse qui reste dans la poêle, déglacez-la avec une bonne louche du bouillon dans lequel les pommes ont cuit. Ajoutez pour épaissir la sauce un peu de fécule, farine ou maïzéna (diluée dans une cuillerée à soupe d'eau froide). Mélangez bien en grattant le fond de la poêle. Dans chaque assiette chaude, répartissez les tranches de magret, les rondelles de pomme, et nappez de sauce. Servez bien chaud.

Pisbons

matelote d'anguille

800 g d'anguilles nettoyées, pelées et vidées
33 cl de bière brune
200 g de petits oignons blancs
125 g de pruneaux dénoyautés
25 g de farine
sel, poivre, quatre épices, huile d'olive
2 gousses d'ail

Retirez la tête des anguilles et découpez-les en tronçons de 5 à 6 cm.
Dans une cocotte, faites chauffer un peu d'huile, faites revenir les anguilles rapidement sur feu vif en remuant bien avec une cuillère en bois. Ajoutez les petits oignons, les gousses d'ail non épluchées, et les pruneaux. Versez la farine en pluie, mélangez bien, ajoutez la bière en remuant toujours, salez, poivrez, couvrez, et baissez le feu.
Laissez cuire de 10 à 15 minutes. Servez bien chaud.

ragoût de roussette

1 kg de roussette
250 g d'oignons
1/2 litre de bière (brune)
1 cuillerée à soupe de farine
2 jaunes d'œufs
20 cl de crème fraîche
sel, poivre, huile d'olive.

Epluchez les oignons, émincez-les. Faites bouillir une casserole d'eau, et jetez-y les oignons. Dès que l'eau se remet à bouillir, retirez du feu. Egouttez-les. Réservez.

Coupez la roussette en tronçons d'environ 5 cm. Essuyez-les soigneusement, et faites-les revenir dans l'huile d'olive à feu vif. Baissez le feu, ajoutez les oignons, la bière, salez, poivrez, couvrez et laissez cuire à feu doux environ 20 minutes.

Retirez les morceaux de roussette, rangez-les dans le plat de service, gardez au chaud. Dans un petit bol, maniez le beurre avec la farine. Ajoutez-le à la sauce de cuisson, en mélangeant bien, laissez épaissir un peu.

Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs, la crème fraîche, et versez sur les morceaux de roussette. Servez aussitôt avec des petits légumes à la vapeur.

tranches de thon

4 tranches de thon
4 gousses d'ail
25 cl de bière brune
1 piment fort (d'Espelette évidemment)
2 cuillerées à café de concentré de tomates
1 cuillerée à café de fécule
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive et 2 de plus pour la poêle
coriandre, sel.

Dans un plat creux, mélangez l'ail écrasé, le piment haché, les grains de coriandre écrasés, le sel, l'huile, et la bière avec le concentré de tomates. Posez les tranches de thon au fond du plat et laissez mariner au moins deux heures.

Dans une grande poêle, faites chauffer de l'huile d'olive. Prenez les tranches de thon, essuyez-les, farinez-les légèrement, et faites-les frire dans l'huile, une à deux minutes de chaque côté. Réservez.

Dans une casserole versez la marinade passée au chinois, portez à ébullition, baissez le feu et laissez réduire de moitié.

Dans une petite tasse, faites dissoudre la fécule avec un peu de bière, versez dans la sauce et tournez jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Versez alors sur les tranches de thon et servez avec du riz ou de la ratatouille ou une fondue de poivrons.

roulé de poisson poireaux

4 filets de poisson blanc
4 poireaux
4 verres de bière
1 verre de fumet de poisson
4 cuillerées à soupe de crème fraîche
échalottes, persil, grains de fenouil et poudre d'amande.

Nettoyez les poireaux, ne gardez que le blanc que vous découpez en deux tronçons, que vous ferez cuire à la vapeur, de 15 à 20 minutes environ. Pendant ce temps préparez un petit hachis d'échalottes, persil, graines de fenouil et poudre d'amande. Mélangez bien et roulez-y les poireaux. Découpez chaque filet de poisson en deux dans le sens de la longueur, roulez-les autour des poireaux et fermez d'une petite pique en bois. Rangez les rouleaux dans un plat à four, versez dessus 2 verres de bière et un verre de fumet de poisson, et ce qu'il reste du hachis d'échalottes. Faites cuire à four doux, 5 à 10 minutes.

Quand le poisson est cuit, retirez du feu, posez les roulades dans le plat de service, ajoutez le reste de bière dans le plat de cuisson, grattez bien et faites réduire de moitié. Passez la sauce au chinois, liez avec la crème fraîche et versez sur les poissons. Servez bien chaud avec de petites pommes de terre à la vapeur.

bouchées de poissons aux olives

4 filets de poisson blanc
25 cl de bière blonde
3 gousses d'ail
1 gros oignon
200 g de haricots verts
1 poivron rouge
1 poivron vert
12 olives noires dénoyautées ou davantage
chapelure, huile d'olive, sel poivre.

Epluchez et faites cuire les haricots verts. Epluchez les poivrons, coupez-les en petits dés. Emincez l'oignon, hachez l'ail avec le persil. Au fond d'un plat à four, versez la bière versez-y les haricots verts coupés en petits morceaux, les poivrons en dés, l'oignon émincé, la moitié du hachis d'ail et de persil. Mélangez bien.

Allumez le four Th 6. Découpez chaque filet en morceaux d'environ 10 cm de long, roulez chaque morceau autour d'une olive noire, fermez avec une petite pique de bois, et déposez les rouleaux sur les légumes dans le plat à four, ajoutez en pluie le reste du hachis d'oignon, la chapelure, un filet d'huile d'olive et mettez à cuire 15 à 20 minutes au four.

Gambas aux endives

40 gambas
33 cl de bière
5 endives
2 oranges
beurre, fécule, sel, poivre, huile d'olive.

Nettoyez les endives, coupez-les en rondelles épaisses (environ 2 cm). Dans le fond d'une cocotte, faites fondre un peu de beurre, ajoutez les endives avec le jus d'une orange, une cuillerée à soupe de sucre roux et 1/2 verre de bière. Couvrez, laissez cuire doucement 10 à 15 minutes, réservez. Dans une grande poêle faites chauffer de l'huile d'olive, jetez-y les gambas, remuez souvent et laissez-les devenir toutes rose, ce qui prendra 5 à 10 minutes. Retirez les gambas de la poêle avec une écumoire, posez-les sur le plat de service et tenez au chaud. Jetez l'huile qui reste dans la poêle, versez-y ce qui reste de bière, le jus de la seconde orange et laissez réduire en gratttant bien le fond de la poêle. Salez, poivrez.

Travaillez une noix de beurre avec la fécule, mettez-la dans la poêle en remuant toujours, le temps de lui donner un peu de consistance, retirez du feu, et passez la sauce au chinois. Sur le plat de service, disposez d'un côté les endives recouvertes de sauce, de l'autre les gambas. Mettez le reste de sauce en saucière, et servez bien chaud.

filets de sole en sauce

4 filets de sole
25 cl de bière blonde
eau ou fumet de poisson
4 échalottes
80 g de beurre, 25 g de farine
1 jaune d'œuf
30 g de crème fraîche
sel, poivre.

Aplatissez les filets de sole et pliez-les en deux. Pelez, hachez les échalottes, faites-les fondre dans une casserole avec la moitié du beurre. Versez-les dans un plat à four, au dessus posez les filets de sole. Arrosez de bière et ajoutez un peu d'eau ou de fumet de poisson pour couvrir. Laissez mariner 30 minutes au moins, jusqu'au repas si vous voulez. A ce moment-là allumez le four Th 5.

Salez, poivrez légèrement le plat de poisson, enfournez une dizaine de minutes. Beurrez un plat de service, posez-y les filets et gardez au chaud. Dans une casserole faites réduire la sauce de moitié. Passez-la, remettez sur le feu. Malaxez le reste du beurre avec la farine, incorporez à la sauce et mélangez bien en tournant pour qu'elle épaississe un peu. Hors du feu ajoutez le jaune d'œuf en fouettant bien puis la crème fraîche, fouettez encore, versez sur les filets et servez aussitôt. Avec des haricots verts, des pommes de terre vapeur par exemple.

moules à la crème

2 kg de moules
75 cl de bière
2 oignons
2 carottes
1 branche de céleri
5 ou 6 branches de persil
5 ou 6 branches de thym citronné
30 g de beurre, huile d'olive.
Pour la sauce, beurre ou crème fraîche.

Grattez les moules et lavez-les dans plusieurs eaux. Eliminez toutes celles qui sont ouvertes ou qui ne se referment pas.

Dans une grande cocotte, faites chauffer un peu de beurre avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Jetez-y les oignons émincés, les carottes grattées et coupées en rondelles fines, le céleri haché, le persil le thym en branches. Poivrez légèrement, ajoutez la bière et dès qu'elle frémit jetez-y les moules. Laissez cuire à feu vif en remuant souvent avec une grande cuillère en bois. Dès que toutes les moules sont ouvertes, retirez du feu. Sortez les moules avec une écumoire, gardez au chaud.

Faites réduire le liquide de cuisson, filtrez-le, ajoutez en fouettant quelques copeaux de beurre ou de la crème fraîche. Versez sur les moules et servez aussitôt.

filets de Sabre aux moules

600 g de filets de sabre
1 kg de moules
33 cl de bière
2 oignons
2 gousses d'ail
1 poivron rouge
60 g de beurre
25 g de farine
1 bouquet de persil, ciboulette, estragon, etc.
sel, poivre et 1 citron.

Nettoyez, lavez les moules. Faites-les ouvrir à feu vif, dans un faitout avec un oignon coupé en grosses rondelles un peu de persil et la bière en remuant bien.

Dès qu'elles sont ouvertes, égouttez-les, en réservant le jus de cuisson. Retirez-les de leurs coquilles. Réservez.

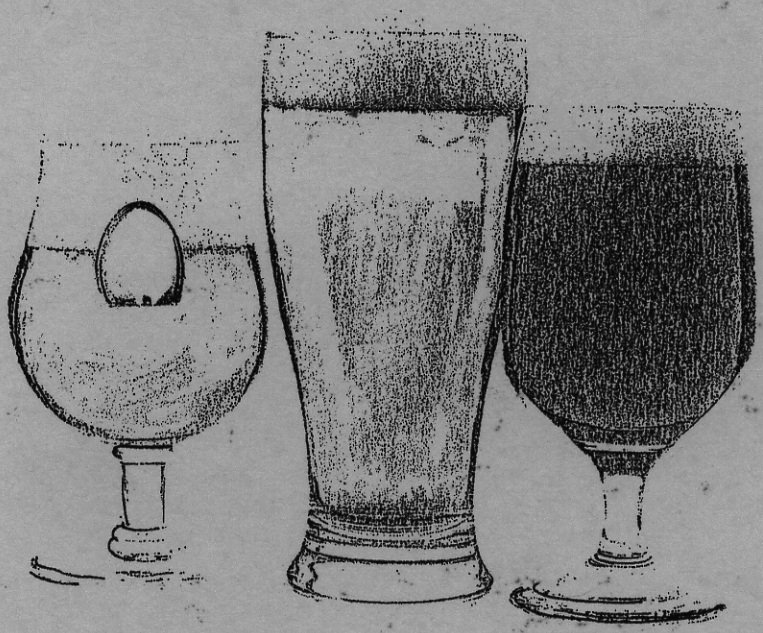
Hachez le reste du bouquet d'herbes avec les gousses d'ail et l'oignon, le plus fin possible. Malaxez ce hachis avec la moitié du beurre.

Au fond d'un plat à gratin, déposez la moitié des moules décoquillées, parsemez d'un peu du hachis d'herbes. Coupez les filets de poisson en gros cubes, posez-les sur les moules, avec encore un peu du hachis d'herbes, ajoutez le reste des moules, le reste du hachis.

Lavez, épépinez le poivron, retirez les membranes blanches et découpez-le en tout petits dés. Réser-

vez.
Filtrez le jus de cuisson des moules.
Allumez le four Th 5.
Dans une petite casserole sur le feu, faites fondre le reste du beurre, ajoutez la farine en tournant, laissez cuire quelques minutes à feu doux, et mouillez petit à petit avec le jus de cuisson des moules pour obtenir une sauce blanche onctueuse. Poivrez, salez si besoin est, et hors du feu ajoutez les dés de poivron.
Versez cette sauce sur le plat de poisson et moules, enfournez pour une quinzaine de minutes. Servez bien chaud avec des quartiers de citron.

Desserts



Soupe froide au pain d'épices

75 cl de bière blanche
30 g de sucre roux
4 tranches de pain d'épices émietté
50 g de raisins secs
1 cuillerée à café de jus de citron
un peu de cannelle en poudre.

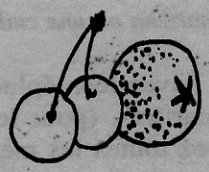
Dans une petite casserole, faites cuire les raisins secs avec un verre d'eau et un verre de bière. Retirez du feu au premier bouillon et laissez gonfler. Dans une jolie soupière, versez le reste de bière, les tranches de pain d'épices émiettées, le sucre, la cannelle, le jus de citron, mélangez bien, ajoutez les raisins secs égouttés, et mettez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir, glacé.

Cake aux fruits

(A préparer la veille)
150 g de beurre
150 g de sucre roux
3 œufs
250 g de farine
20 cl de bière rousse
300 g de raisins secs mélangés, (corinthe, sultanes, smyrne, etc.)
80 g de cerises confites
120 g d'écorces d'orange confites
2 cuillerées à soupe de sirop d'érable

Rassemblez tous les ingrédients, et mettez les raisins secs à tremper dans la bière.
Allumez le four Th 3.
Dans un grand saladier travaillez le sucre avec le beurre pour obtenir comme une pommade. Ajoutez ensuite un par un les œufs battus et la farine tamisée.
Dans le bol de bière où les raisins sont à tremper, ajoutez les cerises coupées en deux, les écorces d'oranges hachées et le sirop d'érable. Mélangez bien. Incorporez l'ensemble bière fruits à la pâte du saladier. Mélangez encore.
Beurrez et sucrez un moule à cake d'environ 26 cm de long, versez-y la pâte et faites cuire à four doux pendant 2 à 3 heures au moins. Surveillez bien la cuisson, le cake doit cuire uniformément, si vous pensez qu'il va brûler en dessous, ajoutez une pla-

que de cuisson au-dessus, couvrez-le de papier d'alu, par exemple.
Quand le cake est cuit, laissez refroidir, entourez de papier d'alu et essayez d'attendre au moins le lendemain pour le déguster, avec du thé ou une sauce aux fruits à la bière.



Sauce dessert aux fruits

500 g de fruits frais (abricots, pêches, groseilles, fraises, cassis, cerises, ananas, oranges, pamplemousses, bananes, prunes etc.)
5 dl de bière
70 g de sucre (mais cela dépend aussi des fruits et de leur teneur en sucre)
le jus d'un demi-citron
1/2 cuillerée à café de maïzena ou une cuillerée à soupe de gelée de pommes.

Préparez les fruits : lavez-les, épluchez-les, coupez-les en dés, en quartiers, (pour les oranges, les pamplemousses, retirez toutes les membranes blanches) et passez-les au mixer pour en faire une purée. Ajoutez le jus de citron.

Dans une casserole mettez la purée de fruits, la bière et le sucre. Faites chauffer doucement, sans vraiment bouillir, 20 minutes environ. Si la sauce restait trop liquide, diluez une cuillerée à café de maïzena dans une cuillerée à soupe d'eau froide (ou bien ajoutez une cuillerée à soupe de gelée de pommes) et ajoutez-la à la préparation, laissez cuire encore un peu en tournant avec une cuillère en bois, pour que la sauce épaississe. Laissez refroidir.

Cette sauce se sert avec des cakes, des charlottes, des glaces. On peut utiliser toutes sortes de fruits, et même des fruits au sirop, dans ce cas, égouttez-les bien.

Crème au miel

Les jaunes de 3 œufs
3 cuillerées à soupe de miel
1,5 dl de bière
1,5 dl de crème fraîche liquide

Si le miel est trop dur, faites-le fondre tout doucemant au bain-marie. Dans une casserole à fond épais, fouettez les jaunes d'œufs avec le miel. Ajoutez la bière. Fouettez encore. Déposez la casserole dans une autre plus grande avec un fond d'eau (bain-marie) sur feu vif, et tournez ou fouettez sans vous arrêter pour que la crème devienne épaisse et onctueuse. Ne laissez jamais bouillir. Laissez refroidir. Battez la crème fraîche en Chantilly et incorporez-la doucement à la crème au miel. Laissez refroidir avant de servir.

Crème anglaise

La *crème anglaise* (dont la recette est dans tous les livres de cuisine généraliste), peut se faire aussi avec de la bière : remplacez simplement le lait par de la bière blonde ou rousse, selon vos goûts.

Sabayon

4 jaunes d'œufs
4 cuillerées à soupe de sucre
1,5 dl de bière

Mettez au réfrigérateur une casserole à fond épais ou dans un saladier sur un lit de glace et, dans une seconde casserole plus grande (pour faire un bain-marie) de l'eau à chauffer.

Dans la casserole sortie du réfrigérateur très froide, battez au fouet électrique, les jaunes d'œufs et le sucre, jusqu'à ce qu'ils deviennent blancs et mousseux. A ce moment-là, toujours en fouettant, mettez cette casserole au bain-marie, sur feu vif une dizaine de minutes en ajoutant la bière peu à peu, pour que le mélange devienne onctueux, épais et forme un ruban. Retirez du feu, laissez reposer et servez tiède ou froid.

gelée à l'orange

33 cl de bière blanche
1 orange
2 cuillerées à soupe de sucre roux
une barre d'agar-agar (en magasin de produits diététiques ou naturels et préférable à de nombreux égards à la gélatine animale).

Avec une râpe fine, épluchez l'orange et conservez le zeste, exprimez le jus et réservez.

Mettez comme indiqué sur le paquet, la barre d'agar-agar dans de l'eau froide, quelques minutes, essorez-la, pressez-la, réservez. Dans une casserole, versez la bière, le sucre, le zeste puis le jus de l'orange. Faites chauffer. Dès que le liquide frémit, ajoutez l'agar-agar, baissez le feu et remuez sans arrêt pour le faire fondre. La bière ne doit pas bouillir. La cuisson dure environ 10 minutes.

Au bout de ce temps, passez le contenu de la casserole au tamis au-dessus d'un joli saladier en tournant encore avec la cuillère, pour en exprimer le maximum.

Laissez refroidir, mettez ensuite au réfrigérateur et servez bien froid, le lendemain.

Compote de poires

500 g de poires
50 g d'écorces d'oranges confites
33 cl de bière
100 g de sucre
100 g de raisins secs (ou frais)
1 cuillerée à café de cannelle.

Pelez les poires et coupez-les en gros morceaux. Hachez les écorces d'oranges. Mélangez tous les ingrédients dans une casserole et faites cuire 20 minutes à feu très doux. Laissez refroidir

truffes au chocolat

250 g de chocolat noir à pâtisserie
1 dl de bière brune
100 g de beurre
125 g de sucre glace
30 g de raisins secs blond
125 g de poudre d'amande
100 g de cacao en poudre.

Au bain-marie, faites fondre le chocolat coupé en morceaux avec le beurre. En tournant doucement avec une cuillère en bois, quand le mélange est presque fondu, vous obtenez une pâte lisse. Retirez du feu et ajoutez la bière tout en continuant de travailler la pâte. Sans cesser incorporez ensuite, le sucre, la poudre d'amande, les raisins secs hachés.
Quand le mélange est bien homogène, mettez la casserole au réfrigérateur pour qu'il durcisse.
A l'aide d'une cuillère vous ferez ensuite des boulettes grosses comme des noix, que vous roulerez dans de la poudre de cacao au fond d'une assiette.
A offrir avec le café ou une bière forte, servie en digestif.

bière chaude pour les soirs d'hiver

1/2 litre de bière brune
4 cuillerées à soupe de lait
40 g de sucre
une pincée de cannelle
le zeste d'un quart de citron râpé très fin
1/2 cuillerée à café de maïzena.

Dans une casserole, faites chauffer la bière et le sucre, sans laisser bouillir. Dans une tasse mettez 1 jaune d'œuf, la maïzena et délayez avec le lait froid. Quand la bière va frémir, versez-y le mélange à l'œuf en mélangeant bien. Continuez la cuisson encore quelques minutes en remuant toujours. Servez bien chaud, dans des tasses, avant d'aller se coucher.

remerciements

Sans eux (et surtout... sans leurs excellentes bières bios) ce livre n'aurait pas pu exister :

Jacques Bottemane

de la Brasserie du Caroux (10 rue Marcellin Albert, 34800 Néblan, Tél. 04 67 88 40 07, Fax. 04 67 88 40 08)

Jean-Yves et Dominique Jego

de la Brasserie du Canardou (24230 Nastringues. Tél. 05 53 74 32 57. Fax. 05 53 74 32 57)

André Robardet

L'Olanier (Beaumont, 07260 Joyeuse.

Tél. 04 75 39 56 90).

Et je n'oublie pas parmi tous ceux qui m'ont aidée de leurs conseils, recettes et souvenirs :

Christine, pour Aloysius

Geneviève, pour ses souvenirs d'étudiante noctambule

Geno, qui nous attend, gourmande, dans son château

et l'homme de ma vie qui a fini par le reconnaître : la cuisine à la bière c'est bon!

marie fougère

Table

BIBLIOGRAPHIE

Faites votre bière, *J.A. Chandon*, Utovie
J'aime la bière, *C. Maronde*, Robert Morel
Les Cuisine du monde, Larousse
La cuisine alsacienne, SAEP
Recettes et vins de Bourgogne, *C. Duluat et M. Cantégrit*, Le Laquet
La Bière, *M. Jackson*, Gründ
Poisson, cent façons de le cuisiner, *J. Jailler et G. Lo Pinto*, Le Laquet
Le livre des fondues, *L. Rhodes*, Nathan
Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Nord Pas de Calais
La Cuisine de Belgique, Rossel
L'Art et la manière, *M. Guérard*, Cairn.
Nouveau Larousse gastronomique, *Larousse, 1967*
La Bière, *G. Moreau*, Hachette
Cuisine facile à la bière, *P. Herman et J. Rodriguez*, Glénat.
Encyclopédie Bonnier de la cuisine
La Bière c'est la santé, *Marcel Gocar*, RTL éditions.
Les Carnets de l'amateur de bière, *Joël Baudry*, Hachette.
La Cuisine des huîtres, *Alain Bernard*, Utovie