



Ceviche de pétoncle à la bière

Ingrédients

24 pétoncles de 1 pouce de diamètre environ
1 petit oignon
12 onces de bière de pamplemousse
4 onces de jus de pamplemousse
Une pincée de poivre de Cayenne
Une pincée de fleur de sel
Zeste de pamplemousse
24 petits suprêmes de pamplemousse

Préparation

- Dans un pot mélanger pétoncles, oignon, bière, jus de pamplemousse Cayenne
- Laisser mariner au moins une heure au réfrigérateur ou jusqu'à ce que le pétoncle ait blanchi, c'est-à-dire, perdu sa limpidité et son lustre
- Dans des cuillères chinoises ou des petites verrines, déposez un pétoncle mariné, un suprême, le zeste et une pincée de fleur de sel pour chacun
- Notez que la dernière étape doit se faire juste au moment de servir

Bon appétit



Gâteau glacé au caramel de bière à la framboise

Ingrédients

2x 960 ml de bière à la framboise
4 cuil. à soupe combles de sucre en poudre
8-10 galettes au gruau
4 tasses de crème glacée vanille
2 tasses de sorbet à la framboise
1 tasse de confiture de framboise double fruits
3 tasses de framboises fraîches

Préparation

- Mettre bière et sucre en poudre dans un chaudron à rebord haut
- Porter à ébullition et réduire le feu à moyen (car la bière aura tendance à renverser)
- Cuire jusqu'à l'obtention d'une texture de sirop très épais soit environ 1 heure
- Égrainer les biscuits en petits morceaux et en couvrir le fond d'un moule à charnière de 8 pouces avec la première moitié
- Sortir les crèmes glacées du congélateur pour les ramollir soit environ une quinzaine de minutes dépendamment de la température ambiante
- Dans un bol, mélanger grossièrement les crèmes glacées avec la confiture
- Verser dans le moule couvert de biscuits dans le fond
- Répartir également et bien taper
- Couvrir du reste des biscuits émiettés
- Mettre au congélateur jusqu'au moment de servir
- Sortir du congélateur une dizaine de minutes avant de servir
- Garnir de framboises
- Verser le caramel chaud par-dessus
- Servir immédiatement

Bon appétit !



Tiramisu à la bière & chocolat

Ingrédients

960 ml de bière au café et chocolat
2 cuil. à table de sucre en poudre
24 doigts de dames
500 ml de crème 35%
2 x 500 grammes de fromage Philadelphia
1 pouding instant à la vanille
2 cuil. à soupe de cacao

Préparation

- Mélanger bière et sucre en poudre ensemble dans un chaudron à rebord haut, pour éviter les débordements
- Porter à ébullition et réduire la chaleur à moyen
- Cuire environ 30-45 minutes ou jusqu'à l'obtention d'un sirop
- Fouetter la crème
- Ajouter le pouding
- Fouetter le fromage Philadelphia
- Mélanger délicatement le mélange de crème et le fromage
- Garnir le fond d'un moule de 8 x12 pouces du tiers de la préparation de mousse au fromage
- Imbiber chaque doigt de dame de sirop à la bière
- Répartir 12 biscuits ainsi imbibés
- Garnir du second tiers de préparation de mousse au fromage
- Recommencer la même chose pour les 12 autres biscuits
- Finir de garnir avec le dernier tiers de mousse au fromage
- Saupoudrer le dessus de cacao à l'aide d'un tamis fin
- Couvrir d'une pellicule plastique et placer au réfrigérateur une nuit

Bon appétit !