

Atelier

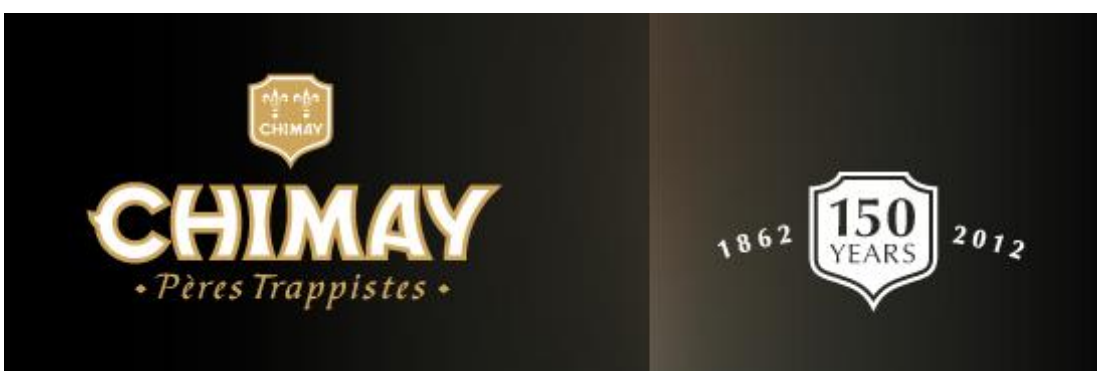
Cuisine Belge

Laurent Dresse

Dinant, le 07 Juillet 2012



<http://www.facebook.com/CuisineClubDesArdennes>



Menu

Endives braisées à la crème, la Chimay
Blanche et au Chimay Grand Cru



Carbonnades de Bœuf à la Chimay Bleue et
au pain d'Epices



Sabayon à la Chimay Rouge



Entrée

Endives braisées à la crème, la Chimay Blanche et au Chimay Grand Cru

Ingrédients (1 personne)

1 endive	15 cl de Chimay Blanche
14 g de beurre	1 tranche Chimay Grand Cru
20 g de lardons	1 tranche jambon fumé
25 g d'oignons	1 cuillère à soupe de crème fraîche
Un ¼ de pomme fruit	une cuillère à soupe de mascarpone
bouillon de volaille: 15 cl	déco: pistaches, amandes, poivre rose

Préparation

- Blanchir les endives: 10 minutes, départ eau bouillante salée, égoutter
- Emincer grossièrement les oignons
- Beurrer grassement un moule, et y mettre les oignons, le bouillon de volaille et les endives
- Recouvrir de papier sulfurisé et cuire au four 200 ° pendant 30 à 40 minutes, retirer du four.
- Réserver et couper les trognons.
- Faire sauter les lardons, ajouter 15 cl de bière, laisser réduire puis ajouter le bouillon de cuisson des endives après l'avoir passé au chinois, laisser réduire
- Ajouter ensuite la crème fraîche et laisser réduire ajouter le mascarpone
- Dresser les endives et napper de sauce aux lardons
- Décorer avec quelques fruits secs et du poivre rose



Plat

Carbonnades de Bœuf à la Chimay Bleue et au Pain d'Epices

Ingrédients (4 personnes)

800 gr de carbonnades de bœuf	1 oignon
50 gr de beurre	100 gr de champignons
150 gr de sucre roux/.cassonade	4 à 6 tranches de pain d'épices selon le goût
0.33 l de Chimay Blue	Sel Poivre, noix de muscade et cannelle
0.25 l de fond de veau	Farine

Préparation

- Frire la carbonnade dans le beurre chaud (couleur noisette)
- Jeter les lamelles d'oignons et de champignons
- Faire dorer le tout
- Singer
- Ajouter le Chimay Bleue et porter à frémissements
- Ajouter le pain d'épices et le faire fondre
- Ajouter le sucre Roux et porter à légère ébullition
- Saler et poivrer selon vos goûts.
- Ajouter un peu de noix de muscade et de cannelle également selon votre goût
- Laisser cuire à feux doux pendant 35 min

Servez cette carbonnade avec des frites ou du riz.

Idéalement, préparez la carbonnade la veille et réchauffez la le lendemain; c'est encore meilleur.



Dessert

Sabayon A La Chimay Rouge

Ingrédients : (4 personnes)

- 8 jaunes d'œufs
- 25 cl de bière Chimay Rouge
- 150 g de sucre Candy en poudre

Préparation

- Verser les jaunes d'œufs et la bière dans une casserole à feu très doux. Attention que les œufs ne cuisent pas. Il faut juste que la chaleur permette de réduire un peu le liquide.
- Incorporer le sucre petit à petit en battant vigoureusement pendant 5 à 8 minutes. Le sabayon est prêt quand le liquide épaisse et a une consistance bien épaisse.
- Servir le sabayon tiède dans des coupes individuelles.

