

**ATELIER CUISINE DU 25 JANVIER 2010**
« CUISINE À LA BIÈRE »**VELOUTÉ D'ENDIVES À LA BIÈRE BLANCHE****Ingédients pour 4 personnes**

- 4 endives
- 10 cl de bière blanche
- 20cl de crème fraîche légère
- 2 échalotes
- 60 gr de beurre
- 1 cuiller à soupe d'huile
- 1 cuiller à café de paprika
- 4 tranches de pain
- sel poivre

Préparation

Coupez la base des endives et séparez les feuilles, émincez les.

Epluchez les échalotes et émincez-les. Gardez de côté quelques lamelles d'échalotes.

Faites fondre le beurre dans une cocotte et mettez-y à suer les endives et les échalotes pendant 5 mn en remuant.

Saupoudrez de paprika, salez et poivrez, mélanger bien. Versez la bière et 30 cl d'eau. Baissez le feu et faites cuire doucement pendant 35 min.

Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans une poêle et faites-y doré les échalotes émincées mises de côté précédemment .Gardez-les à part.

Taillez les tranches de pain en petits cubes et faites les légèrement colorer au four.

Quand le temps de cuisson est terminée, retirez du feu et mixez finement. Remettez sur le feu et incorporez la crème fraîche. Faites chauffer sans bouillir 5 à 6 min.

Versez le velouté dans des assiettes creuses ou dans des bols, ajoutez les échalotes dorées ainsi que les petits croûtons. Servez immédiatement.

ŒUFS POCHÉS/POMMES FLAMANDES À LA BIÈRE AMBRÉE**Ingédients pour 4 personnes**

- 8 œufs frais
- 4 grosses pommes de terre
- 200gr de lardons nature
- 1 oignon
- 75cl de bière ambrée
- 10cl de vinaigre de bière
- sel, poivre

Préparation

Epluchez les pommes de terre et fendez les en deux dans le sens de la longueur, évitez légèrement le centre.

Epluchez et hachez l'oignon.

Dans une sauteuse faites revenir sans coloration les lardons et les oignons, posez dessus les pommes de terre et mouillez avec la bière, laissez cuire à couvert et à feu doux.

Pochez les œufs.

Faites chauffer de l'eau avec le vinaigre de bière jusqu'à ébullition. Casser les œufs un à un dans un ramequin puis faites les glisser doucement dans l'eau frémissante. A l'aide d'une cuillère enrobez le jaune avec le blanc, à l'aide d'une écumoire, sortez les œufs et testez la cuisson en touchant le blanc qui doit être ferme, élastique mais non caoutchouteux. Plongez immédiatement les œufs dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson, ébarbez si nécessaire et réservez au frais.

Testez la cuisson des pommes de terre avec la pointe d'un couteau. Sortez du jus de cuisson les lardons et les oignons disposez les sur l'assiette de service, puis posez dessus 2 pommes de terre. Mettez les œufs à chauffer 2 à 3 min dans la sauce qui ne doit pas bouillir, puis dressez un œuf dans chaque pomme de terre et nappez avec la sauce.

POIRES GLACÉES ET FLAN À LA BIÈRE DE NOËL

Ingédients pour 4 personnes

Pour le flan

- 25cl de bière de noël
- 25cl de crème fraîche liquide
- 75gr de sucre
- 2 œufs

Pour les poires

- 2 poires
- 25cl de bière de noël
- 25gr de sirop d'éryable
- 25gr de gelée de coings

Préparation

Mettez à bouillir la bière et la crème fraîche. Pendant ce temps, battez les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanc. Versez le mélange bière crème sur les œufs et remuez le tout. Remplissez des ramequins et cuisez-les au four (160°) pendant 25 à 30 min.

Epluchez les poires. Dans une sauteuse, amenez la bière à ébullition, ajoutez le sirop d'éryable, la gelée, les poires coupées en deux et laissez mijoter à feu doux 15 à 20 min en retournant les poires de temps en temps. Retirez les poires et laissez-les s'égoutter sur une grille. Remettez le sirop à chauffer et faites le réduire jusqu'à obtenir un sirop épais, laissez refroidir. Taillez les poires en éventail, disposez-les sur les flans et nappez avec le sirop. Servez frais.