
 15 minutes

 20 minutes

 0 minute

 4 personnes

Sauce toute simple à la bière

Une sauce qui accompagnera agréablement vos poissons.

30 cl de bière

1 oignon

1 échalote

10 cl de crème fraîche

2 c. à s. d'huile d'olive

Sel, poivre

1. Pelez et émincez finement l'oignon et l'échalote.
2. Faites revenir dans un peu d'huile d'olive puis ajoutez la bière.
3. Faites réduire à moitié sur feu doux. Incorporez la crème.
4. Mélangez bien puis laissez épaissir 5 minutes sur feu doux.
5. Relevez avec le sel et le poivre.

• Notes :

.....

.....

.....


.....





Sauce toute simpl à la bière


Cette sauce est parfaite pour
se marier avec une viande.

1. Faites dissoudre le cube de bouillon dans 30 centilitres d'eau bouillante.
2. Pelez et émincez finement les échalotes.
3. Faites revenir au beurre, puis ajoutez la bière et le bouillon.
4. Faites réduire aux trois quarts, sur feu doux.
5. Relevez avec le poivre et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

 15 minutes

 20 minutes

 0 minute

 4 personnes

30 cl de bière

2 échalotes

1 cube de bouillon
de volaille

30 cl d'eau

25 g de beurre

Sel, poivre



• Notes :

.....

.....

.....

.....

 10 minutes 10 minutes 0 minute 4 personnes

Sauce crémeuse

Une sauce tout
en douceur et en amertume.

30 cl de bière
brune

4 jaunes d'œufs

Le jus d'½ citron

Sel, poivre

1. Préparez un bain-marie très chaud.
2. Fouettez, dans un saladier, les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
3. Déposez la préparation sur le bain-marie frémissant et remuez sans cesse pendant 1 minute.
4. Ajoutez, peu à peu et en filet, la bière, tout en remuant, jusqu'à ce que la sauce devienne crémeuse.
5. Incorporez le jus de citron puis relevez avec le sel et le poivre.

• Notes :

.....


.....


.....


.....

Sauce aux herbes

 10 minutes

 10 minutes

 0 minute

 4 personnes

1. Pelez et émincez finement l'échalote.
2. Dans une casserole, faites revenir dans un peu d'huile puis ajoutez la bière et le bouquet garni.
3. Faites réduire aux deux tiers sur feu doux.
4. Ajoutez la crème fraîche et laissez épaissir 5 minutes sur feu doux.
5. Passez la sauce au chinois, puis incorporez le beurre progressivement en fouettant.
6. Relevez avec le sel et le poivre et ajoutez enfin le persil.

30 cl de bière
blonde

1 échalote

1 petit bouquet
garni

20 cl de crème
fraîche

60 g de beurre

1 c. à s. de persil
plat ciselé

1 c. à s. d'huile

Sel, poivre



• Notes :

.....

.....

.....

.....

 10 minutes 35 minutes 0 minute 4 personnes

Sauce bolognaise

La sauce italienne revisitée !

400 g de viande
hachée

30 cl de bière
ambrée

1 gousse d'ail

1 oignon

1 c. à s. d'herbes
de Provence

2 c. à s. de double
concentré de tomate

400 g de chair
de tomate

1 c. à s. de sucre

2 c. à s. d'huile

Sel, poivre

1. Pelez et hachez la gousse d'ail et l'oignon.
2. Chauffez l'huile dans une casserole.
3. Ajoutez l'oignon et l'ail hachés.
4. Faites revenir 2 minutes puis ajoutez la viande hachée.
5. Faites cuire 5 minutes sur feu moyen, en remuant de temps en temps.
6. Ajoutez enfin les tomates (pelées et concentrées), la bière, les herbes, le sel, le poivre et le sucre.
7. Mélangez bien et laissez mijoter 20 minutes sur feu doux.

• Notes :

.....

.....

.....

.....


Sauce à la crème et aux oignons

Une sauce classique
à redécouvrir avec la bière.


1. Pelez et coupez les oignons en rondelles.
2. Faites-les revenir, dans une petite cocotte, avec l'huile d'olive.
3. Lorsque les oignons sont transparents, ajoutez la bière blonde.
4. Laissez réduire de moitié.
5. Ajoutez la crème fraîche et laissez épaissir 5 minutes sur feu doux.
6. Relevez avec le sel et le poivre.



 15 minutes

 25 minutes

 0 minute

 4 personnes

20 cl de bière
blonde

20 cl de crème

6 oignons

2 c. à s. d'huile
d'olive

Sel, poivre

• Notes :

.....

.....

.....

.....

 15 minutes 5 minute 0 minutes 4 personnes

130 g de graines
de moutarde brune


20 cl de bière
ambrée

2 gousses d'ail
émincées

12 cl de vinaigre
de cidre

25 g de sucre roux

Sel, poivre

 15 minutes 5 minute 0 minutes 4 personnes

10 cl de bière
blonde

10 grosses
échalotes

100 g de sucre

25 g de beurre

Sel, poivre

Moutarde à la bière

1. Faites tremper les graines de moutarde avec la bière, dans un grand bol, au réfrigérateur, pendant 24 heures.
2. Versez les graines de moutarde trempées dans un mixeur avec l'ail, le vinaigre de cidre, le sucre roux, le sel et le poivre.
3. Mixez jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Chutney d'échalotes

1. Pelez et émincez finement les échalotes. Faites revenir au beurre, puis ajoutez le sucre et la bière.
2. Faites réduire sur feu doux, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les échalotes deviennent transparentes et fondantes.
3. Relevez avec le sel et le poivre et rectifiez.