



LA BRASSERIE DUVEL CÉLÈBRE LA FÊTE NATIONALE BELGE AVEC UNE NOUVELLE CRÉATION SIGNÉE BAPTISTE TRUDEL :

Duvel avait annoncé que l'année serait rythmée par divers temps forts autour des créations culinaires du Chef Baptiste Trudel. Ambassadeur de la Brasserie depuis 2022, il frappe fort une nouvelle fois avec Belgian 666 Flat Bread.

Baptiste Trudel a imaginé une recette de ce petit pain plaisir, qui célèbre les racines belges de Duvel en rappelant les couleurs du drapeau national. Tarama-curry, pickles de moules et tomates confites, Belgian 666 Flat Bread est un met qui porte haut les couleurs du pays qui a vu naître cette Brasserie désormais phare.

Gourmand en saveurs aux influences belges et élaboré pour une parfaite symbiose avec Duvel 6,66%, Belgian 666 Flat Bread en sublime toute la richesse aromatique. Bière blonde à la fine amertume, la plus duvellique des bières dévoile des notes fruitées grâce au zeste d'orange et aux 6 variétés de houblons qui la composent. Expressive et facile à boire, son association avec le tarama-curry et les pickles de moules du Belgian 666 Flat Bread forme une alliance gustative audacieuse et réussie.

Un nouveau flat bread inédit qui célèbre la belgitude chère à la Brasserie Duvel.

Si la fête nationale belge a lieu le 21 juillet, Duvel fait durer les festivités avec Belgian 666 Flat Bread présenté en association exclusive avec Duvel 6,66% au restaurant Flat Bread.

***Du 7 juillet au 7 août
Restaurant Flat Bread
5 Rue René Boulanger
75010 Paris***



Recette du "Belgian 666 Flat Bread" :

1. Flat bread :

Ingrédients :

- Farine (165g)
- Eau (125g)
- Levure boulangère (2g)
- Encre de seiche (20g)
- Crème épaisse (1/2 cuillère à soupe)
- Sel (1/2 cuillère à soupe)
- Huile végétale

Déroulé :

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un batteur et du crochet. Une fois bien mélangé, couvrir avec un torchon humide et laisser l'appareil tripler de volume. Réaliser des petites boules d'environ 60 g. Étaler sur environ 1 cm d'épaisseur et 15 cm de diamètre. Dans une poêle, déposer une cuillère d'huile végétale et griller le flat bread 2 min de chaque côté (il doit être coloré mais pas brûlé).

2. Tarama-curry :

Ingrédients :

- Œufs de cabillaud (280g)
- Mie de pain (70g)
- Lait (100ml)
- Jaune d'œuf (1)
- Moutarde de Dijon (2 c. à s.)
- Huile de pépin de raisin (200g)

Déroulé :

Mettre la mie de pain à tremper dans le lait. Éplucher les œufs de cabillaud. Mixer les œufs de cabillaud, le jaune d'œuf, la moutarde et les épices jusqu'à obtenir une pâte lisse. Placer la pâte obtenue dans un batteur et monter comme une mayonnaise avec

- Curry (10g)
- Curcuma 2g)
- Jus de citron (10ml)
- Sel et poivre (1 pincée de chaque)

l'huile de pépin de raisin. Assaisonner avec le citron, le sel et le poivre.

3. Pickles de moules :

Ingrédients :

- Moules de bouchot (250g)
- Vinaigre blanc (100ml)
- Vin blanc (100ml)
- Eau (100ml)
- Sucre (50g)
- Sel (20g)
- Curry (15g)

Déroulé :

Placer tous les ingrédients dans une casserole, porter à ébullition puis laisser refroidir. Une fois froid, verser le jus sur les moules.

4. Tomates confites :

Ingrédients :

- Tomate cerise (6 pièces)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Déroulé :

Mettre les tomates cerises dans un plat et assaisonner avec de l'huile, du sel et du poivre. Enfourner dans un four à 200 degrés, les retirer quand elles commencent à dorer. Les conserver dans une boîte où elles cracheront leur jus.
