



Bières & Charcuteries



L'invitation au PARTAGE



E d i t o

La bière et la charcuterie françaises réunissent bien des points communs : leurs traditions, leur savoir-faire, leur ancrage dans nos régions, leur diversité, leur goût... et leur capacité à créer autour d'elles des moments de partage et d'échange ! Autant de raisons pour les marier à l'apéritif, en pique-nique ou autour d'une table !

Séchée, cuite, fumée ou crue... à chaque spécialité de charcuterie sa bière ou ses bières, tant le choix est aujourd'hui devenu large. Enrichies de nouvelles recettes, plus houblonnées ou plus douces, fruitées, aromatisées ou même épicées, les bières s'allient en un tour de main avec un jambon cuit à l'étouffée, une saucisse fumée, un pâté en croûte...

Accord par région d'origine ? Jambon sec d'Auvergne avec une bière... du Puy de Dôme. Accord de complémentarité ? Une bière de blé avec un boudin blanc en salade pour changer !

Laissez-vous guider par les conseils de notre biérologue Guirec Aubert et partez à la découverte de nouvelles alliances et de saveurs originales dans la convivialité qui caractérisent si bien bières et charcuteries.

L'APÉRITIF

est une table ouverte où chacun pioche selon ses préférences. Et la bière est suffisamment diverse pour que chacun y trouve son compte. Amateur de pâté, rillettes ou saucisson, et autres 450 recettes de charcuteries, il y a toujours une bière pour les accompagner.

DOUBLE IPA

Une double IPA accompagnera ce plat convivial. La force du malt prolonge les saveurs riches de la viande et du bouillon de bœuf. L'amertume résineuse, typique des IPA, se combine harmonieusement avec les notes fumées de la saucisse.

PILAF DE SAUCISSES aux épices

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

650 g de saucisses fumées
1 oignon rouge
200 g de poivrons rouges
200 g de courgettes
300 g de riz tricolore
600 ml de bouillon de bœuf

3 feuilles de laurier
cumin moulu & poivre
citron vert
noix de cajou
persil plat
3c. à soupe d'huile d'olive

PRÉPARATION

Faites revenir les saucisses coupées en tranches, l'oignon et les poivrons coupés en dés dans l'huile d'olive. Ajoutez le riz, les aromates, et les épices. Poursuivez la cuisson 1 mn en mélangeant constamment. Déglacez avec le bouillon et portez à ébullition.

Placez le mélange dans un récipient adapté au four. Incorporez 250 ml de bouillon de bœuf. Couvrez et laissez cuire 1h à 180°C en mélangeant de temps à autre et en ajoutant du bouillon si besoin.

Ajoutez les courgettes, coupées en cubes, 30 mn avant la fin de la cuisson. Au moment de servir, arrosez de jus de citron et parsemez de brisures de noix de cajou.

SAUCISSE FUMÉE

Les saucisses de Morteau ou de Montbéliard sont des saucisses fumées, emblématiques de notre gastronomie régionale. Elles bénéficient d'une IGP (indication géographique protégée), qui garantit un savoir-faire et une région de fabrication.

WITBIER Blanche

La rondeur apportée par le blé se combine avec les saveurs lactées du fromage frais. Cette bière met en avant le piquant délicat du radis, les arômes portés par les tomates et les herbes aromatiques. Elle relève la finesse et la salinité du jambon blanc. Les écorces d'agrumes incorporées pendant le brassage donnent une fraîcheur estivale bienvenue.

TARTINE DE JAMBON estivale

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

Pain aux graines
Fromage frais nature
Jambon blanc tranché fin
Pousses d'épinard
Tomates cerises

Radis roses
Ciboulette
Graines germées
Poivre,
Filet d'huile d'olive

PRÉPARATION

Coupez les tomates cerises en deux, les radis en tranches fines.

Tartinez le pain aux graines de fromage frais.

Ajoutez les tranches de jambon, les pousses d'épinard et les tomates cerises.

Parsemez de ciboulette et de graines germées.

Assaisonnez d'un tour de moulin à poivre et d'un filet d'huile d'olive.

JAMBON CUIT

La charcuterie préférée des Français ! Pratique, gourmand, il représente 22% des achats de charcuterie. Sa fabrication est très réglementée : conformément au code des usages, il est strictement issu du membre postérieur du porc.

*Source : KANTAR WORLDPANEL

Le caractère désaltérant de cette bière vient équilibrer ce plat de légumineuses. Les notes épicées se marient à la douceur du boudin et complètent l'éclat fruité des grains de grenade.

SALADE DE LENTILLES

au boudin blanc

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

350 g de lentilles (en conserve)
4 boudins blancs
1 pomme
Pousses de betterave
1/2 grenade
Persil plat

Vinaigrette
2 c. à café de moutarde
3 c. à soupe de vinaigre de Xérès
6 c. à soupe d'huile d'olive
2 échalotes
Sel & poivre

PRÉPARATION

Rincez les lentilles, les pommes et les pousses de betteraves à l'eau froide et laissez-les égoutter.

Taillez la pomme (non épluchée) à la mandoline.
Hachez finement les échalotes et les feuilles de persil plat.
Détacher les grains de la grenade.
Mélangez l'ensemble de ces ingrédients dans un plat.

Versez le vinaigre dans un bol à part, salez, poivrez, puis ajoutez la moutarde et l'huile d'olive. Fouettez vivement, puis arrosez la préparation et mélangez.

Taillez les boudins en rondelles. Les snackez à la poêle et ajoutez-le à la salade.

Servez immédiatement pour déguster le boudin encore tiède.



BOUDIN BLANC

Traditionnellement, le boudin blanc était un produit que l'on dégustait à l'occasion des fêtes.

Aujourd'hui, il se décline dans de nombreuses recettes pour l'apprécier toute l'année.

On retrouve cette spécialité principalement dans le nord, le sud de la France et aux Antilles.



Les malts toastés apportent la couleur ambrée, des notes de caramel et de fruits secs. C'est une bière dont l'équilibre repose sur la simplicité. Elle accompagnera les saveurs braisées et cannelles de l'andouillette et des lardons.

ANDOUILLETTE & sa purée de petits pois aux lardons

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 andouillettes
1 kg de petits pois frais
250 g lardons fumés
1 oignon
1 noix de beurre

PRÉPARATION

Écossez les petits pois.
Dans une sauteuse, faites revenir les lardons et l'oignon émincé, puis ajoutez les petits pois. Couvrez d'eau, salez, poivrez.
Laissez mijoter à feu doux, 30 mn environ, jusqu'à ce que les petits pois soient tendres.

Alors qu'elle est bien fraîche (pour faciliter la coupe sans qu'elle ne se délite), débitez l'andouillette en tranches de 2 cm d'épaisseur. Graissez une poêle avec une noix de beurre (sans le faire brunir), lorsque la poêle est bien chaude faites revenir les tranches (5 min par face) jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Dans chaque assiette placez les tranches d'andouillette sur le lit de purée de petits pois.

ANDOUILLETTE

Sa recette originale trouve ses racines dans la tradition troyenne : la première trace écrite de l'andouillette de Troyes remonte à 1560. Aujourd'hui, à chaque coin de France son andouillette ! Pour les découvrir, rien de tel que le concours de la meilleure andouillette de France organisé chaque année à Alençon.



www.brasseurs-de-france.com



www.lescharcuteries.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec
modération. Février 2022