



# IRELAND



## CAKE : CHOCOLAT AND BEER !

### Côté Sucré...

Dans les desserts irlandais, la bière brune est traditionnellement utilisée pour apporter un goût d'épices raffiné et légèrement caramélisé... de quoi changer des classiques arômes de vanille ou de café.

Avec le chocolat notamment, c'est un accord parfait : la tendre amertume de la Pelforth Brune rehausse les saveurs cacaotées, leur donnant une profondeur insoupçonnée. C'est l'explication du succès du traditionnel chocolate and beer cake !

Pour le réussir, faites fondre 200 g de chocolat avec 100 g de beurre. Hors du feu, ajoutez 3 œufs, 20 cl de Pelforth Brune, 150 g de farine et ½ sachet de levure chimique. Versez dans un moule beurré et faites cuire à 180° (th.6) pendant 40 min.

Mettez maintenant vos invités au défi de trouver quel est l'ingrédient secret de ces recettes de tradition irlandaises... et savourez leur surprise !



### Côté salé...

- **Avec la viande** : la faire mijoter dans de la bière, c'est prendre l'assurance d'une viande ultra-moelleuse, légèrement caramélisée, et qui se sera imprégnée tout au long de la cuisson des saveurs du malt.

En Irlande, bœuf, lapin ou veau y cuisent plusieurs heures à feu doux, avec quelques légumes (carottes, chou vert, pommes de terre...). C'est la Pelforth Brune qui s'impose dans ces irish stew, avec toutes ses nuances d'épices. Un régal avec du bœuf !

L'avantage de ces mijotés : leur préparation à l'avance et leur facilité de réalisation. Plus original qu'une daube ou un coq-au vin : il ne reste plus qu'à poser la cocotte en fonte sur la table, comme au bistrot !

Que faire s'il vous reste de la viande mijotée ? Comme en Irlande, étalez-la dans un plat à gratin, posez par-dessus de la pâte brisée étalée, dorez avec du jaune d'œuf et faites cuire 25 min à 180° (th.6). Et voilà une délicieuse pie !

- **Avec le poisson et les fruits de mer** : pour des moules marinières revues à l'irlandaise, remplacez le vin blanc par de l'Affligen qui saura révéler leur note iodée. Quant au poisson, nous recommandons une Heineken : bar ou dorade entiers, filets de merlan ou de cabillaud, arrosez-les tout simplement de 10 cl de Heineken avant passage au four. Voilà une sauce originale et parfumée à souhait.

- **Dans le pain** : une idée toute simple pour les amateurs de pain maison. Remplacez l'eau de votre recette habituelle par la même quantité de Pelforth blonde. Boostée par la bière, votre pâte lèvera encore plus facilement : pain moelleux et savoureux garanti !

# IRELAND