

BIÈRE DE NOËL & VOLAILLE



BRASSINS 2016

La bière de Noël offre chaque année un brassin unique pour les fêtes de fin d'année. Élégante et généreuse, d'une couleur ambrée, à la mousse dense et crémeuse, elle se marie parfaitement aux plats traditionnels de saison. Mélange de notes d'agrumes, d'épices et de caramel, cette bière de caractère sublime les viandes de volailles, rôties, en terrine ou en filet, tel que le poulet, la pintade, le canard, le chapon ou la dinde ... Leur finesse et leur goût s'accordent avec élégance aux multiples saveurs épicées et à l'onctuosité de la Bière de Noël.



Originale et éphémère, la Bière de Noël se déguste sur les tables de fête ! Les mélanges de malts pâles et de malts torréfiés confèrent à la Bière de Noël une certaine force et une rondeur en bouche qui lui permettent de s'accorder avec les mets les plus fins.

Elle se déguste à la pression ou en bouteille, de mi-novembre à fin décembre seulement. Au-delà, il faudra s'armer de patience avant d'en déguster à nouveau ... l'année suivante !

GENÈSE D'UNE LÉGENDE BRASSICOLE

Autrefois, les brasseurs devaient élaborer leurs bières au rythme des récoltes et des saisons. Pour pouvoir accueillir la dernière récolte, il fallait vider en septembre les réserves d'orge et de houblon de l'année antérieure.

Les brasseurs utilisaient donc ce reliquat pour créer un brassin unique qui serait prêt pour Noël, plus concentrée en matières premières, plus dense et plus aromatique. Elle est devenue au fil du temps le présent idéal à offrir au personnel de la brasserie et aux meilleurs clients en guise d'étrennes.

Aujourd'hui, même si les brasseurs ne sont plus soumis pour la fabrication au rythme des saisons, la tradition perdure !

BON À SAVOIR

La bière de Noël est une bière de malt à la robe brillante et ambrée, allant de l'acajou au brun. Elle laisse parler toute la créativité des brasseurs qui ajoutent à leurs recettes des notes aromatiques particulières telle que la cannelle, la coriandre, le gingembre, l'anis, l'écorce d'orange, le miel et bien d'autres épices...

Bière atypique et généreuse, elle titre en moyenne à 6% alc/vol. Légèrement sucrée et charpentée, elle se consomme de préférence entre 4 et 6°C et se marie à de nombreux mets.

**Alchimies harmonieuses imaginées par Sonia Ezgolian
pour Brasseurs de France.**



FILET DE PINTADE CLOUTÉ AUX TRUFFES, FONDUE DE CHOU VERT À L'OS À MOELLE

TEMPS DE PRÉPARATION 25 MINUTES
CUISSON 15 MINUTES

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- \ 6 FILETS DE PINTADE AVEC PEAU
- \ 2 PETITES TRUFFES NOIRES
FRAICHES OU EN CONSERVE
- \ 8 FEUILLES DE CHOU VERT
- \ 2 OS À MOELLE
- \ 15 CL DE JUS DE VEAU
- \ 30G DE BEURRE
- \ 1 FILET D'HUILE D'ARACHIDE
- \ SEL FIN ET POIVRE DU MOULIN

RECETTE

Retirer les nervures des feuilles de chou et émincer le vert bien tendre des feuilles en fine julienne.

Faire tremper les os dans de l'eau glacée pour extraire facilement la moelle.

Dans une sauteuse, faire sauter à feu doux la moelle, incorporer la julienne de chou vert et laisser mijoter une dizaine de minutes en remuant souvent. Assaisonner.

Tailler les truffes en petits bâtonnets. Avec la pointe d'un couteau d'office, réaliser 6/7 petites incisions dans les filets de pintade. Glisser un bâtonnet dans chaque incision.

Dans une poêle, avec l'huile et le beurre, faire dorer les filets de pintade 2 minutes côté chair, puis 30 secondes côté peau et truffes.

Déposer les filets de pintade dans un plat, couvrir de papier aluminium et terminer la cuisson au four, 10 minutes à 200°C. La viande sera ainsi très moelleuse.

Servir les filets de pintade avec le chou confit et le jus de veau bien chaud.

À déguster avec une Bière de Noël bien fraîche.

PÂTÉ EN CROÛTE VOLAILLE ET FOIE GRAS

TEMPS DE PRÉPARATION 40 MINUTES
CUISSON 2H15

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

\ 150G DE FOIE GRAS CRU	POUR LA PÂTE
POUR LA FARCE	\ 300G DE FARINE
\ 200G DE FILET DE VOLAILLE	\ 40G DE BEURRE RAMOLLI
\ 100G DE POITRINE FRAÎCHE DE PORC	\ 20G DE SAINDOUX
\ 60G DE FOIE DE VOLAILLE	\ 2 JAUNES D'ŒUFS + UN JAUNE D'ŒUF POUR LA DORURE
\ POIVRE	\ 10G DE SEL FIN
	\ 5G DE SUCRE

RECETTE

LA FARCE. La veille, préparer dans un premier temps la farce. **Hacher les filets** et les foies de volaille. Les mélanger avec la poitrine fraîche hachée puis assaisonner de poivre. Laisser reposer toute la nuit au frais.

PUIS PRÉPARER LA PÂTE. Dans un saladier, **malaxer** longuement pour bien les mélanger, le beurre ramolli, le saindoux et les jaunes d'œufs. **Incorporer** la farine, le sucre et le sel fin et fraiser (écraser la pâte avec la paume de la main) longuement en versant peu à peu 10 cl d'eau. Laisser reposer la pâte toute la nuit au frais.

Le lendemain, **poêler** le foie gras taillé en deux ou trois escalopes épaisses, puis le **réserver** sur du papier absorbant. Graisser le moule avec un peu de saindoux et chemiser le moule avec la pâte étalée sur un 1/2 cm d'épaisseur. **Aplatir** avec la main pour éviter les amas de pâte, disposer la farce de volaille et les escalopes de foie gras en tassant bien. **Recouvrir** par de la pâte bien dorée avec le jaune d'œuf battu le côté de la pâte qui sera en contact avec la farce. Faire une petite incision au centre de la pâte pour glisser une cheminée de papier pour évacuer l'humidité. **Pincer** légèrement les deux pâtes entre elles pour les souder puis découper le surplus de pâte. **Pincer** les bords sur tout le dessus du pourtour du pâté pour bien sceller hermétiquement.

ASTUCE DÉCO : préparer des décorations (étoiles...) à réaliser avec des emporte-pièces dans de la pâte étalée un peu plus finement. **Coller** les décorations et badigeonner toute la surface du pâté avec le reste du jaune d'œuf battu. **Enfourner** le pâté une quinzaine de minutes à 200°C et une heure et demie à deux heures à 150 °C. **Laisser reposer** le pâté croûte 24 heures avant de le servir avec des jeunes pousses de salade par exemple.

À déguster avec une Bière de Noël bien fraîche.





SUPRÊME DE FILET DE POULET DE BRESSE FARCI, RISOTTO AUX GIROLLES

TEMPS DE PRÉPARATION 35 MINUTES
CUISSON 20 MINUTES

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- \ 6 FILETS DE POULET DE BRESSE SANS PEAU
- \ 300G DE GIROLLES
- \ 250G DE RIZ ROND ARBORIO
- \ 200G DE CHAMPIGNONS DES BOIS (CÈPES, MOUSSERONS, ETC.)
- \ 50G DE BEURRE
- \ 40G DE PARMESAN RÂPÉ
- \ 3 PINCÉES DE NOIX DE MUSCADE
- \ 1 LITRE DE BOUILLON DE VOLAILLE
- \ 1 FILET D'HUILE D'ARACHIDE
- \ SEL FIN ET POIVRE DU MOULIN

RECETTE

Dans une poêle, faire **suer** les champignons des bois grossièrement hachés. Quand ils n'ont plus du tout d'eau de végétation, **ajouter** 20g de beurre, du sel, du poivre et la muscade. **Mélanger** et laisser refroidir.

Avec un couteau bien aiguisé, ouvrir les filets de volaille en deux, comme les pages d'un livre. **Assaisonner** légèrement. **Déposer** de la farce de champignons et rouler en maintenant le tout bien serré pour obtenir une sorte de boudin.

Déposer chaque filet farci sur 6 rectangles de film alimentaire légèrement huilé, les envelopper en tortillant les extrémités. Répéter l'opération avec du papier aluminium. Réserver au moins deux heures au frais.

Faire cuire le risotto 20 minutes en incorporant le bouillon de volaille chaud, louche après louche, quand le riz a absorbé le bouillon. En fin de cuisson, hors du feu, incorporer le parmesan et mélanger vivement.

Dans une poêle, avec le reste du beurre, faire sauter les girolles et les assaisonner en fin de cuisson. Dans une autre poêle, **faire chauffer**, avec le papier aluminium, les filets de volaille 5 minutes puis les enfournez 15 minutes à 200°C. Retirer le papier aluminium et le papier alimentaire, tailler les filets de volaille en biseaux puis les dresser avec le risotto et les girolles.

À déguster avec une Bière de Noël bien fraîche.

ASTUCES & CONSEILS

Dinde, pintade, chapon, poulet. ...

Voici quelques conseils pour bien choisir et bien cuisiner
les volailles.

COMMENT BIEN CHOISIR SA VOLAILLE ?

En premier lieu, il faut choisir sa volaille selon le nombre d'invités. Les pintades fermières ou Label rouge, sont idéales pour des repas en petit comité, jusqu'à 4 adultes, elles font en moyenne entre 1,2 kg et 1,7 Kg.

Pour des repas de fêtes, il vaut mieux privilégier un chapon fermier de 6 à 8 personnes (adultes) son poids moyen varie de 2,2Kg à 2,8 kg, ou la classique dinde de Noël qui pèse entre 3 et 3,5 kg et peut régaler jusqu'à 10 personnes.

COMMENT BIEN CUISINER SA VOLAILLE ?

Côté cuisson, pour gagner du temps et apporter encore plus de moelleux à la viande, l'astuce est de plonger la volaille 10 minutes dans un bouillon de poule avant sa cuisson.

Pour obtenir une peau bien croustillante il suffit d'arroser régulièrement avec le gras rendu la volaille et d'ajouter ½ verre d'eau aux 2/3 de la cuisson.

Pour une cuisson harmonieuse il faut poser la volaille entière sur chacun des côtés car les cuisses sont plus longues à cuire.

COMMENT SAVOIR SI SA VOLAILLE EST CUITE ?

Pour vérifier si la volaille est cuite, il faut piquer entre le haut et le bas de la cuisse : si le jus qui s'écoule est clair alors la volaille est bien cuite.

Conseil : en fin de cuisson, il faut recouvrir la volaille de papier d'aluminium et la laisser reposer 10 à 15 minutes !



**CONTACTS PRESSE
VFC RELATIONS PUBLICS**

14 rue Carnot – 92300 Levallois-Perret

Tel. : 01 47 57 67 77

Jessica Novelli – jnovelli@vfc.fr & Charline Séchet – csechet@vfc.fr

BRASSEURS DE FRANCE

9, bd Malesherbes - 75008 Paris - Tél. : 01 42 66 29 27

Jacqueline Lariven - jacqueline.lariven@brasseurs-de-france.com

Sonia Rigal - sonia.rigal@brasseurs-de-france.com

www.brasseurs-de-france.com

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

Crédit : Sonia Ezgulian pour Brasseurs de France / Stylisme : Sonia Ezgulian

Photographe : Emmanuel Auger