

BIÈRE DE PRINTEMPS





GÉNÉRALEMENT BLONDE, LA BIÈRE DE PRINTEMPS
EST LE FRUIT DU SAVOIR-FAIRE DE CHAQUE BRASSEUR QUI MET
TOUTE SA CRÉATIVITÉ ET SON EXPÉRIENCE AU SERVICE DE CE BRASSIN ÉPHÉMÈRE.
COMPLICE DES PREMIERS BEAUX JOURS DANS SA ROBE BRILLANTE
ET DORÉE, ELLE EST DISPONIBLE DU 1^{ER} MARS JUSQU'À LA FIN DU PRINTEMPS.



BIÈRE DE PRINTEMPS & BUDDHA BOWLS :

l'équilibre des saveurs !

Fraîche et légère, au nez intense, à la mousse fine et dense, la Bière de Printemps est pleine de saveurs parfumées : ses arômes de houblon, malt, levure, céréales... s'accompagnent de notes fleuries ou fruitées idéales pour la saison.

Rafraîchissante, elle se déguste entre 2° et 4°C. Elle est disponible à la pression dans le réseau CHR, ainsi qu'en bouteilles dans les grandes et moyennes surfaces.

UNE TRADITION QUI REMONTE AU XIV^E SIÈCLE

Arras est la première commune du Nord de la France à voir arriver la Bière de Printemps, appelée alors Bière de Mars. Élaborée à partir des malts issus des dernières récoltes d'orge à l'automne, cette bière dorée était brassée et gardée dans le froid naturel de l'hiver pour arriver à maturité au printemps.

Tradition préservée depuis plus de 600 ans, la Bière de Printemps est le fruit d'une alchimie maîtrisée, alliance du cycle naturel des saisons, des produits de la terre et du savoir faire des brasseurs. C'est aujourd'hui un rendez-vous incontournable du calendrier brassicole.

La Bière de Printemps aux brassins si variés, se prête à toutes les découvertes gustatives et à tous les mets de l'entrée au dessert, en passant par l'apéritif.

Elle est la compagne parfaite des buddhas bowls, ces plats-tout-en-un présentés dans des bols, nouvelle tendance gourmande et bien-être de l'année. Brasseurs de France a imaginé 4 recettes de Buddha Bowls dont les saveurs s'allient avec finesse aux différents arômes des Bières de Printemps.

Savoureux, faciles à préparer, nourrissants et équilibrés, les Buddha Bowls sont LA tendance culinaire de 2017. Le principe ? Un plat complet et sain, composé d'aliments crus ou cuits, véggies ou carnés, chaud ou froid, le tout réuni dans un bol. L'usage veut qu'on y dispose entre 4 et 5 aliments riches en nutriments et en vitamines : céréales, graines, légumes, légumes et protéines... Une présentation colorée qui satisfait aussi souvent le plaisir des yeux.

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



BUDDHA BOWLS VEGGIE

Temps de préparation 15/20 minutes
Temps de cuisson 15 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

150g de lentilles Beluga
16 tomates cerise
2 Avocats
1/2 chou rouge
1 oignon nouveau émincé
100g de jeunes pousses lavées
1 citron
2 c. à soupe de raisin secs
2 c. à soupe de noisettes concassées
1 c. à soupe de coriandre ciselée
1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

Vinaigrette au citron
6 c. à soupe d'huile d'olive
le jus et le zeste d'un citron
Sel et poivre

Chauffer une poêle et dorer les noisettes concassées pendant 2 minutes.

Rincer les lentilles Beluga, les faire cuire dans un grand volume d'eau salée pendant 15 minutes, puis les égoutter. Les mélanger avec 1 c. à soupe d'huile d'olive et l'oignon nouveau émincé. Laisser refroidir.

Laver les tomates et les couper en quarts.

Détailler la chair de l'avocat en cubes. Les assaisonner d'une c. à soupe de jus de citron. Saler, poivrer et réserver.

Émincer le chou rouge finement.

Dresser les bols en disposant les lentilles Béluga en premier puis autour les jeunes pousses, l'avocat, les tomates et le chou rouge.

Assaisonner le tout de vinaigrette au citron.

Parsemer la coriandre ciselée sur les avocats et déposer sur chaque préparation des raisins secs et des noisettes grillées.

À déguster avec une Bière de Printemps bien fraîche

BUDDHA BOWLS QUINOA SAUMON

Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson 20 minutes / Repos 3h

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

130g de quinoa rouge
3 pavés de saumon (+/- 360 g)
1 pomme granny-smith
1 bulbe de fenouil
1/2 concombre
1 oignon nouveau émincé
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de noisettes concassées
Le jus d'un demi citron jaune

Marinade pour le saumon

3 c. à soupe d'aneth ciselée
1 c. à café de fleur de sel
1 c. à soupe de sucre en poudre
1 c. à café de poivre moulu
1 c. à soupe de citronnelle hachée
Le zeste d'un citron

Crumble aux anchois

100g de pain
3 filets d'anchois au sel
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à café de zeste de citron jaune
Poivre

Rincer les graines de quinoa et les cuire dans 600 ml d'eau salée pendant 20 minutes. Bien égoutter et laisser refroidir. Les mélanger avec l'oignon nouveau et 1 c. à soupe d'huile d'olive. Réserver au frais. Sécher les pavés de saumon et les placer dans un plat creux. Mélanger tous les ingrédients de la marinade puis en recouvrir les pavés. Filmer et placer au frais pendant 3 heures.

Préchauffer le four à 125°C pour le crumble aux anchois. Couper le pain en fines tranches. Les déposer sur une plaque et les badigeonner d'huile d'olive. Déposer les filets d'anchois sur les tranches. Enfourner 15 minutes. Mixer le tout grossièrement, y ajouter le zeste de citron et un peu de poivre. Mélanger et réserver.

Retirer le film plastique des pavés de saumon et les placer au congélateur 10 minutes.

Émincer le fenouil, le mélanger avec un peu de jus de citron.

Laver et couper la pomme en cubes, ajouter du jus de citron, mélanger et réserver.

Couper le demi concombre en fines tranches.

Sortir le saumon du congélateur et couper les pavés de saumon en cubes.

Dresser les bols en répartissant le quinoa rouge. Disposer joliment le concombre, les cubes de pomme, le fenouil et déposer au centre le saumon. Rajouter dans chaque bol 1 c. à soupe de crumble d'anchois et des noisettes grillées. À déguster avec une Bière de Printemps bien fraîche.





BUDDHA BOWLS BIBIMBAP

Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson 30 minutes / Repos 1h

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

400g de faux filet de bœuf
300g de riz
150g de chou kale
100g de champignons
100g de germes de soja
4 jaunes d'œuf
2 carottes
1 oignon
2 c. à soupe d'huile de sésame
Huile de tournesol

Marinade

1 gousse d'ail hachée
4 c. à soupe de sauce soja
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à café de gingembre râpé
1 c. à café de sucre en poudre
Poivre moulu

Sauce au tamarin

3 c. à soupe de pâte de tamarin,
1 c. à soupe d'eau chaude
1 c. à soupe de sauce soja
20g de poivre moulu

Laver et sécher tous les légumes. Émincer les carottes, les champignons et le chou kale.

Couper la viande en fines lamelles, les mélanger avec tous les ingrédients de la marinade. Placer au frais une heure.

Cuire le riz dans un grand volume d'eau salé (+/- 20 minutes) et l'égoutter.

Chauffer une poêle avec 3 c. à soupe d'huile de tournesol.

Dorer l'oignon et faire revenir le riz dedans. Réserver et maintenir au chaud.

Faire revenir rapidement tous les légumes séparément dans une poêle avec un peu d'huile de tournesol. Les réserver.

Chauffer une poêle et cuire la viande à feu vif, déglacer avec la marinade. Bien mélanger.

Répartir le riz chaud dans les bols, disposer les légumes chauds autour, puis la viande avec son jus. Placer un jaune d'œuf au centre de chaque bol. Verser un peu d'huile de sésame sur les légumes. Accompagner le tout d'une sauce tamarin.

À déguster avec une Bière de Printemps bien fraîche.

BUDDHA BOWLS RIZ AU LAIT

Temps de préparation 15/20 minutes
Temps de cuisson 15 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4/6 POTS

1 litre de lait entier
150g de riz rond
10 fraises
1 poire williams
1 gousse de vanille fendue
1 c. à soupe de confiture de myrtille
1 c. à soupe d'amandes concassées grillées
1 c. à soupe de citron
Sucre en poudre.
Zeste de citron vert
Feuilles de menthe

Chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue. Ajouter le riz et mélanger. Dès la reprise de l'ébullition, cuire à feu doux pendant 25 minutes. Ajouter 70g de sucre en poudre, mélanger et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.

Transvaser le riz dans un grand récipient et y incorporer la confiture de myrtille. Laisser tiédir et placer au frais.

Laver la poire et la couper en cubes. Mélanger avec le jus de citron et 1 c. à café de sucre. Réserver.

Laver et équeuter les fraises puis les déposer sur du papier absorbant. Les couper en cubes. Saupoudrer d'une c. à café de sucre et mélanger.

Dresser les bols en répartissant le riz au lait aux myrtilles.

Disposer joliment les cubes de fraises et poires, puis les amandes grillées.

Déposer quelques zestes de citron vert et des feuilles de menthe sur les fruits.

À déguster avec une Bière de Printemps bien fraîche.



BIÈRE DE PRINTEMPS

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.

Crédits photos recettes :
Patricia KETTENHOFEN pour Brasseurs de France