

Les recettes de la Chandeleur des



Crêpes à la bière parfumées

INGREDIENTS (pour 8 personnes) :

- 75 cl de lait
- 25 cl de bière CIUTAT de votre choix
- 400 g de farine
- 4 oeufs
- 6 cl d'huile (ou 60g de beurre fondu)
- 3 cl d'eau de fleur d'oranger (si bière Blonde)
- 1 sachet de sucre vanillé
- sel

Préparation de la recette :

Dans un saladier, mélanger au fouet la farine et le lait. Lorsque le mélange est bien fluide, y délayer les œufs et la bière de votre choix (blonde ou Noël pour les enfants, brune pour une coloration façon galette de Sarazin. Dans ce dernier cas pas de fleur d'oranger). Ajouter l'huile, l'eau de fleur d'oranger et le sucre vanillé. Saler.

*Laisser reposer **pendant 2 h.***

Graisser légèrement la poêle et y faire cuire les crêpes 1 à 2 min sur chaque face.



Beignets aux pommes à la CIUTAT Ambrée

INGREDIENTS / pour 4 personnes

4 pommes
250 g de farine
2 œufs
20 cl de lait
5 cl de bière CIUTAT Ambrée
60 g de sucre semoule
2 pincée de sel
Zeste d'un citron jaune
Huile de friture
Sucre glace

PRÉPARATION

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Disposez la farine en puits et incorporez peu à peu le lait, la bière, les 2 jaunes d'œufs, le sucre, le zeste de citron et 1 pincée de sel. Quand votre pâte est bien lisse, mettez-la à reposer au frais au moins 30 minutes. Épluchez les pommes, enlevez les pépins avec un vide-pomme puis découpez-les en rondelles un peu épaisses (1/2 cm). Ajoutez l'autre pincée de sel dans les blancs d'œufs et, à l'aide de votre fouet, montez-les en neige ferme puis incorporez-les délicatement à la pâte. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole ou une friteuse. Trempez les rondelles de pommes dans la pâte à beignet et plongez-les aussitôt dans l'huile chaude. Quand les beignets sont bien dorés, ôtez-les en vous aidant d'une écumoire. Déposez les beignets sur un papier absorbant. Saupoudrez-les d'un peu de sucre glace au moment de les servir.



Tarte à la Bière Blanche CIUTAT

La pâte Brisée

- 1 oeuf**
- 125 g de farine**
- 30 g de poudre d'amandes**
- 75 g de beurre**
- 30 g de sucre en poudre**
- sel**

Battre l'oeuf en omelette. Mettre dans un récipient la farine avec la poudre d'amandes, le sucre et une pincée de sel fin, faire un puits et verser le beurre préalablement fondu et l'oeuf battu, mélanger du bout des doigts sans trop travailler la pâte. Recouvrir la pâte de film alimentaire et l'entreposer au réfrigérateur 1 heure.

Préchauffer le four à 200°C (th°6/7). Foncer le moule à tarte de la pâte Brisée. Disposer dessus une feuille d'aluminium, verser des poids dessus (haricots secs...) puis glisser le fond de tarte dans le four et laisser cuire 1/2 heure, 20 minutes position milieu puis 10 min position basse pour que le fond soit bien cuit.

La crème à la bière

- 4 jaunes d'oeufs**
- 20 gr de fécule de maïs (maïzena)**
- 2 cuillers à soupe de cassonade**
- 125 gr de lait**
- 125 gr de bière blanche CIUTAT**
- 1 feuille de gélatine**
- 125 gr de sucre en poudre**
- 60 gr de beurre bien froid**

Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans l'eau froide. Mettre les jaunes d'oeufs dans un récipient, les battre, ajouter le sucre en poudre et bien fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer en mélangeant délicatement 20 g de fécule de maïs ou à défaut de pomme de terre.

Chauffer dans une casserole la bière avec le lait, stopper la cuisson dès que l'ébullition commence. Incorporer petit à petit ce mélange à celui aux jaunes d'oeufs à l'aide d'un fouet, puis transvaser dans la casserole, chauffer sur feu doux, tout en mélangeant bien, dès que la crème épaissit, retirer du feu en continuant de battre encore quelques instants. Ajouter la feuille de gélatine ramollie et égouttée, bien mélanger puis incorporer le beurre bien froid coupé en petits dés.

Mettre le four en position grill. Verser l'appareil à la bière chaud sur le fond de tarte précuit, saupoudrer le dessus avec la cassonade, et glisser la tarte dans le four en position grill jusqu'à l'obtention d'une belle couleur blonde.

