

Clam Chowder avec Geuze



45
minutes

Ingrédients :

- Palourdes fraîches (Vongole, Clams)
- 2 céleris branche coupés en dés
- 2dl fond de poisson
- 2dl bouillon de légumes
- 1dl Boon Geuze
- 2 échalotes, hachées finement
- 1 gousse d'ail pressée
- 1CS raifort finement râpé
- 0.5CC feuilles de thym
- Un peu d'huile
- 2 pommes de terre farineuses en dés
- 1dl lait
- 1dl crème
- Sel, poivre selon besoin
- 50g lard à griller en dés, grillé pour la garniture
- 0.5 bouquet de persil plat haché finement pour la garniture
- Un peu de poivre



Pas à pas vers le plaisir

1 Brosser les palourdes sous l'eau courante, jeter les palourdes déjà ouvertes. Faire chauffer le fond de poisson avec la Geuze, ajouter palourdes, baisser la chaleur et laisser mijoter durant environ 5 min. jusqu'à ce que les palourdes s'ouvrent.

2 Jeter celles qui ne s'ouvrent pas. Détacher la chaire des palourdes, mettre au frais à couvert. Passer dans une passoire le jus, réserver.

3 Faire revenir les échalotes, l'ail, le raifort et le thym dans de l'huile chaude. Ajouter les pommes de terre et le céleri en branche et laisser mijoter environ 1 min.

4 Ajouter le jus de cuisson, chauffer. Réduire la chaleur et laisser mijoter 15 min environ. Passer la soupe au passe-vite, ajouter lait et crème, épicer, chauffer.

5 Remettre chaire de palourde, les laisser chauffer et présenter avec les lardons et le persil.

Un bon repas mérite une bonne bière

Si l'on cuisine avec de la Craft Beer, il ne faut pas oublier de servir la bonne bière pour accompagner ce repas. Nos sommeliers de bière ont dégusté quelques bières adaptées et vous conseillent avec ce plat :

Geuze (p.ex. Boon Geuze)

Acidité pétillante, texture sèche, arômes complexes, effet revigorant. Les Geuzes sont des cuvées de lambics. «Weizenbier » à fermentation spontanée. Les brasseurs de Lambic ne surveillent pas le processus de fermentation, mais se contentent de la suivre. Dorée, clair avec mousse stable. Aromatique, complexe et acidulée d'agrumes, grapefruit, rhubarbe, miel, tons terreux, cuir, odeur d'écurie, foin. Texture sèche, vivante, finale veloutée épicée et acidulée. Parfait avec le Clam Chowder, à l'apéritif ou avec d'autres plats de poisson.

