



Tout ce que vous devez savoir pour vous y mettre avec de la bière!

Cuisiner à la bière (belge)

De la bière dans un verre? C'est bon! Mais aussi dans vos casseroles, vos poêles et même vos pâtes. Car la bière peut donner beaucoup de légèreté et de saveur à vos plats et pâtisseries. Avec cette délicieuse inspiration de recettes, vous allez aussi fondre pour des plats avec de la bière dans le rôle principal!

Comment cuisiner à la bière

Cuisiner à la bière, uniquement pour les rois(reines) de la cuisine? Bien sûr que non! Avec ces 5 conseils, quel que soit votre niveau en cuisine, vous “brasserez” de délicieux plats à la bière.

1. La fin de bouche de votre bière **doit bien correspondre aux saveurs de votre plat**: bière douce avec un plat sucré, amère avec amer ...
2. Plus longtemps votre bière réduit, plus fort sera le goût de la bière dans votre plat. **Tenez-en donc compte dans votre temps de préparation.**
3. Tenez compte qu'une bière chaude a un goût complètement différent d'une bière fraîche. **Goûter** régulièrement pendant la cuisson est donc **la clé du succès** de votre plat à la bière! Ainsi, vous pouvez faire des ajustements opportuns avec les ingrédients, afin que votre bière ne domine pas.
4. **Choisissez la bière ayant le plus de similitudes gustatives avec votre repas.** Un plat d'hiver sera encore meilleur avec une bière d'hiver épicée, un plat estival sera meilleur avec une bière rafraîchissante, un bon morceau de viande sera valorisé par une bière forte, ...
5. **Ajoutez progressivement votre bière** à votre plat préféré. Lorsqu'une quantité trop grande est versée en une fois, le houblon et donc l'amer prennent le dessus.



La bière à l'apéritif

Une bière travaillée dans une délicieuse bouchée apéritive ou comme amuse-gueule? Dites-le maintenant vous-même... c'est le meilleur des deux mondes!



Collations

Tempura de légumes printaniers dans une...



Collations

Autre

Fleurs d'oignon croquantes avec dressing...



Collations
Plats d'accompagnement

Filets de cabillaud frits à la bière

Envie d'une entrée ou d'un lunch?

Ces trois délicieuses recettes à la bière sont parfaites pour se régaler comme entrée ou pendant le lunch.



Collations

Toasts de pain à la bière garnis de sala...



Les plats principaux
Plats d'accompagnement

Frites garnies en sauce bière/fromage



Soupes

Soupe au fromage et à la bière

Nourriture solide avec de la bière

Cuisiner à la bière ne doit pas toujours être dans un ragoût ou avec un bon morceau de viande... Utilisez-la une fois dans de délicieuses pâtes ou avec un délicieux morceau de poisson.



Les plats principaux

[Cabillaud au beurre blanc et Hoegaarden...](#)



Les plats principaux

[Pâtes en sauce tomate à la bière avec pa...](#)



Les plats principaux

[Saumon rôti avec poireau et grenailles](#)

Cuisiner à la flamande avec de la bière

Ces recettes traditionnelles ne peuvent pas manquer non plus dans votre petite liste. Car, comme vous le dites, du lapin ou des carbonnades façon grand-mère, ça goûte toujours!



Les plats principaux

[Lapins aux pruneaux et à la Leffe](#)



Les plats principaux

[Carbonnades flamandes avec pain d'épice...](#)



Les plats principaux

[Côtelettes en marinade à la bière et à l...](#)

Des délicatesses pour après!

Vous le voyez bien... même dans un délicieux dessert vous travaillez votre bière favorite.



Desserts

[Guinness Cupcakes](#)



[Anneaux de pommes croquants](#)

Avez-vous essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question au sujet de la bière (belge)? Faites-le nous savoir sans faute via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.
