



Collations

Dip fumé au fromage

Pour 4 personnes.

Ingrédients

50 millilitres de bière blanche (La Chouffe)
100 grammes de fromage vieux (râpé)
2 cuillères à café moutarde au grain
1/2 cuillère à café citron vert (le jus)
100 grammes cheddar (râpé)
50 grammes de beurre
50 grammes de farine
250 millilitres de lait
grissini
2 cuillères à café BBQ-rub
herbes fraîches
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites fondre le beurre dans une casserole allant au feu puis incorporez-y la farine. Dès que vous percevez une odeur de biscuit, ajoutez le lait petit à petit en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse.

Ajoutez la bière et laissez réduire le tout jusqu'à une masse épaissie. Ajoutez ensuite le fromage.

Laissez fondre le fromage et terminez avec la moutarde, le jus de citron, le rub 'maison', du poivre et du sel.

Versez le dip dans un petit ravier de service, décorez avec des fines herbes fraîches puis trempez-y des grissini, des nachos ou des morceaux de pain.

