



Accord bière et pizza

Union céleste

Une des meilleures combinaisons du fastfood: bière et pizza. Et qu’y a-t-il de meilleur que de grignoter cette délicieuse combinaison...? On peut bien sûr se vanter avec une création simple qui impressionne beaucoup!

Vous pouvez choisir : servir les meilleurs accords pizza-bière, préparer votre propre pâte pizza-bière ou époustoufflez vos invités avec vos connaissances? Nous vous y aidons dans cet article!

Pourquoi est bien de combiner bière et pizza?

Bien que l’on croirait que pizza & vin forment une “*union céleste*” (par la combinaison du fromage avec le vin), la bière est finalement le meilleur accompagnement des deux. Il y en a même une **explication scientifique**: grâce au taux d’acidité et à l’amertume de la bière, vos papilles gustatives sont régénérées à chaque gorgée. Un peu comme le gingembre pour les sushis. Ainsi vous pouvez **profiter de manière optimale de chaque bouchée de pizza**.

De plus la bière, tout comme la pâte à pizza, est fabriquée à base de levure et de céréales. Une harmonie parfaite!



Quelle bière avec quelle pizza?

D'acide et douce à amère, la bière a toutes les possibilités. On démarre la recherche de votre combinaison parfaite? Nous vous mettons sur le chemin avec 6 délicieux accords.

Classique avec du fromage doux

- **Pizzas comme:** Margherita ou marinara
- **Notre suggestion:** Cristal Alken

Des bières légères sont complémentaires et non prédominantes des saveurs douces du fromage.



Amateurs de viande

- **Pizzas comme:** Pepperoni, bolognese ou [ce pita-pizza avec boulets d'agneau et sauce chili](#)
- **Notre suggestion:** Duvel ou Omer

Les bières amères et houblonnées résistent aux goûts puissants de la viande.



Végétarienne

- **Pizzas comme:** Spinaci, légumes, ou [nos courgettes façon pizza avec poivrons rôtis, rucola et mozzarella](#)
- **Notre suggestion:** Straffe Hendrik ou Kasteelbier (brune)

Une bière foncée est délicieuse en contraste avec le salé des olives tandis que le goût rôti s'accorde parfaitement avec les légumes cuits au four.



Bacon, BBQ & fromages forts

- **Pizzas comme:** Bbq chicken, [pizza aux poires et au Gorgonzola](#), 4 fromages
- **Notre suggestion:** Boon Gueuze à l'ancienne

Une bière fruitée est idéale pour purifier votre palette de saveurs après chaque bouchée de des goûteuses pizzas.



Poisson & fruits de mer

- **Pizzas comme:** [Napoli](#) ou frutti di mare
- **Notre suggestion:** Delirium Tremens

Le poisson est en général flatté avec des bières blondes de haute fermentation. Il n'en est pas autrement avec les pizzas!



Hot & spicy

- **Pizzas comme:** Diavolo ou siciliana
- **Notre suggestion:** Liefmans Fruitesse

Doux et piquant peuvent parfaitement se combiner. Servez donc avec ces pizzas une bière sucrée qui, de plus, nuancera les notes épicées.

Du poivre en plus est permis mais seulement pour les audacieux...



Faites votre propre pâte à pizza à la bière!

Encore un pas plus loin? Vous aimez 'tenter des expériences'? Alors incorporez une fois de la bière dans votre pâte à pizza. Le goût doux, l'amertume croquante... Osé et addictif!

1. Mélangez 250 ml de bière mi-chaude avec 10 g de levure instant. Laissez travailler un peu jusqu'à ce que cela commence à mousser (environ 5 minutes).
2. Entretemps versez 625 g de farine et $\frac{1}{2}$ cc de sel dans un autre plat. Mettez votre mixeur avec les pétrisseurs pour pâte (ou robot de cuisine) sur la vitesse medium et en mixant ajoutez le mélange de levure et 2 cs d'huile d'olive.
Couvrez d'un linge humide et laissez monter 1 heure jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Roulez la pâte sur un plan de travail bien enfariné. Ce sera plaquant, c'est normal. Bien pétrir et saupoudrez de farine jusqu'à ce que la pâte soit bien malléable.
4. Partagez la pâte en pâtons et roulez jusqu'à la grandeur souhaitée.
5. Ajoutez la sauce et la garniture et faites cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 220°C.