



**TIMMERMANS®**  
ANNO Tradition 1702

## Lambicus Blanche

Une blanche non conventionnelle brassée comme le faisait le fermier du Pajotteland, cumulant le lambic avec du froment. Sa saveur est légèrement acidulée et plutôt arrondie d'un zeste sucré mais providentiel pour la désaltération.



FR

Pour 4 personnes

### Anguille au vert à la TIMMERMANS LAMBICUS BLANCHE

#### Ingrédients

- 1 kg d'anguille
- 3 dl de fumet de poisson
- 15 cl de **Timmermans Lambicus Blanche**
- 1 bouquet de cerfeuil, 1 de persil et 1 de cresson
- 3 x 2 branches d'aneth, de basilic et de marjolaine
- 500 g d'épinards frais
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 3 jaunes d'oeufs
- 40 g beurre
- 1 citron
- sel et poivre

1. Faire dorer l'anguille en tronçons dans un peu de beurre.
2. Saler, poivrer.
3. Ajouter 15cl de **Timmermans Lambicus Blanche** et le fumet, laisser mijoter 10 minutes.
4. Blanchir les herbes effeuillées durant 3 minutes dans de l'eau bouillante, égoutter puis passer au mixer pour obtenir une purée.
5. Ajouter le jus du citron aux anguilles.
6. Mélanger la crème, les jaunes d'oeufs et lier la sauce des anguilles avec ce mélange.
7. Rectifier l'assaisonnement et servir.

Commandez  
le livre! 