



# MARTIN'S®

## IPA

Son abord au nez savant et poivré, libère immédiatement le ton d'une bière intelligemment houblonnée. Elle déclenche dès son entrée une puissante amertume se prolongeant en langue et dans l'ensemble de la bouche. A aucun moment, elle n'est agressive mais s'affirme sérieusement quand même pour se montrer plus indulgente dans sa conclusion mais n'avouant à aucun moment une faiblesse quant à son caractère profond et sans détour.



FR

Pour 4 personnes

### Nouilles Asiatiques aux moules et MARTIN'S IPA

#### Ingrédients

- 600 gr de légumes: carottes, poireaux, céleri rave, champignons de paris ou autres, céleri vert, poivrons de quatre couleurs, germes de soja, jeunes oignons, le tout coupé en julienne.
- 3 kg de moules (calibre impérial)
- 600 g de nouilles chinoises
- 5 gros oignons
- 250g de céleris verts (oignons et céleri pour la cuisson des moules)
- 100 g de crevettes grises
- 6 grosses crevettes tigrées
- 20 cl de **Martin's IPA**
- Huile, beurre, sauce soja, pilipili, curry, persil

1. Nettoyez et coupez en julienne tous les légumes et les réserver séparément. Nettoyez et émincez les oignons et le céleri vert.
2. Nettoyez et cuire les moules avec les légumes, les épices et la **Martin's IPA**. Egouttez et décortiquez les moules, garder la cuisson et une douzaine de moules entières pour la garniture.
3. Faites sauter les légumes soit séparément ou ensemble selon le dressage, assaisonnez de sel, poivre, sauce soja et déglacez avec la cuisson des moules.
4. Faites sauter les crevettes tigrées. Cuissez simultanément les pâtes.

#### Dressage:

Si vous avez choisi de tout mettre ensemble vous dressiez dans des assiettes profondes ou de grands bols et vous décidez avec les grosses crevettes et les moules non décortiquées.

Si vous avez gardé tout séparément, vous disposez sur une ardoise ou une assiette rectangulaire tous les ingrédients en variant les couleurs et les garnitures.

Commandez  
le livre!