



TIMMERMANS®

ANNO

1702

Pêche

Le puissant arôme fruité rejoint tout de suite le goût de la pêche. La bière est mature et ne peut nier la source de sa macération avec son fruit. La saveur est fruitée et sucrée laissant passer une impression de pointe d'amertume provenant du noyau et de la pelure de la pêche.



FR

Pour 4 personnes

Potage aux chicons et TIMMERMANS PÊCHE LAMBICUS

Ingrédients

- 500 g de chicons
- 1 cube de bouillon de volaille dégraissé
- 15 cl de bière **Timmermans Pêche Lambicus**
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 1 pêche
- 1 càs de sucre fin
- sel et poivre

1. Nettoyer les chicons en retirant le coeur trop amer.
2. Hacher et déposer dans une casserole avec le cube de bouillon, la bière **Timmermans Pêche Lambicus** et couvrir d'eau.
3. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que les chicons soient tendres (environ 20 minutes).
4. Retirer ensuite du feu, ajouter la crème fraîche et une cuillère à soupe de sucre fin.
5. Mixer jusqu'à ce que l'ensemble soit lisse.
6. Saler et poivrer.
7. En saison, vous pouvez ajouter des petits cubes de pêche fraîche juste avant de servir.

Commandez
le livre! 