



Since



1909

MARTIN'S[®] PALE ALE

Les malts typés de cette Pale Ale jouent leur rôle en symbiose avec un houblon aromatisé, qui donne à son ensemble cette amertume sèche si particulière que l'on perçoit dès la première gorgée. Elle donne une touche de caractère sans être trop sévère dans sa densité.



FR

Pour 4 personnes

Soupe de crevettes grises, sabayon à la MARTIN'S PALE ALE

Ingrédients

- 500 g de têtes de crevettes grises
- Huile d'olive
- Oignon, carotte et céleri émincés
- 1 pointe de couteau de safran
- 2 anis étoilés
- 2 gousses d'ail
- 10 cl de vin blanc
- 1,5 l d'eau ou de bouillon de poisson
- Sel et poivre

Sabayon :

- 3 jaunes d'oeufs
- 10 cl de **Martin's Pale Ale**
- 2 càs de bouillon de poisson réduit

1. Faites revenir les têtes de crevettes dans l'huile d'olive et ajoutez-y les légumes émincés, mouillez à l'aide du vin blanc, ajoutez le safran, l'anis étoilé et l'ail.
2. Versez le bouillon de poisson ou l'eau et portez à ébullition.
3. Laissez cuire environ dix minutes et passez.
4. Relancez la cuisson et faites réduire jusqu'à l'épaisseur et le goût voulus.
5. Le cas échéant, rectifiez l'assaisonnement.
6. Battez les jaunes d'oeuf avec le **Martin's Pale Ale** et le bouillon de poisson à feu doux pour obtenir un mélange léger.
7. Salez et poivrez.

Finition :

8. Répartissez la soupe dans 4 verres et couvrez à l'aide du sabayon.

Commandez
le livre! 