



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

Crêpes façon suzette à la MARTIN'S IPA

Ingrédients

- 25 cl de lait entier
- 100 g farine
- 50 g oeuf entier
- 25 g beurre
- 10 g sucre semoule
- pince de sel

Beurre IPA :

- 15 morceaux de sucre
- 25 cl de **Martin's IPA**
- 100 g beurre
- 2 oranges (pour la garniture : segments d'oranges pelés à vif et zeste d'orange)

1. Avec les ingrédients faire une pâte à crêpes et cuire les crêpes dans un peu de beurre.
2. Frotter la peau des oranges avec les morceaux de sucre.
3. Les faire fondre dans une poêle et verser la bière IPA dessus. Porter à ébullition, laisser réduire et puis monter au beurre.
4. Faire revenir les segments d'oranges pelés et les zestes d'orange dans une poêle avec du beurre, laisser caraméliser.
5. Récupérer quelques segments et zestes pour fourrer les crêpes.
6. Ensuite ajouter la sauce **Martin's IPA**.
7. Mettre une crêpe sur une assiette, fourrer avec les segments et zestes récupérés, fermer en forme d'aumônière avec une brochette.
8. Verser la sauce **Martin's IPA** et orange autour.
9. Saupoudrer de sucre impalpable.

Commandez
le livre! 