



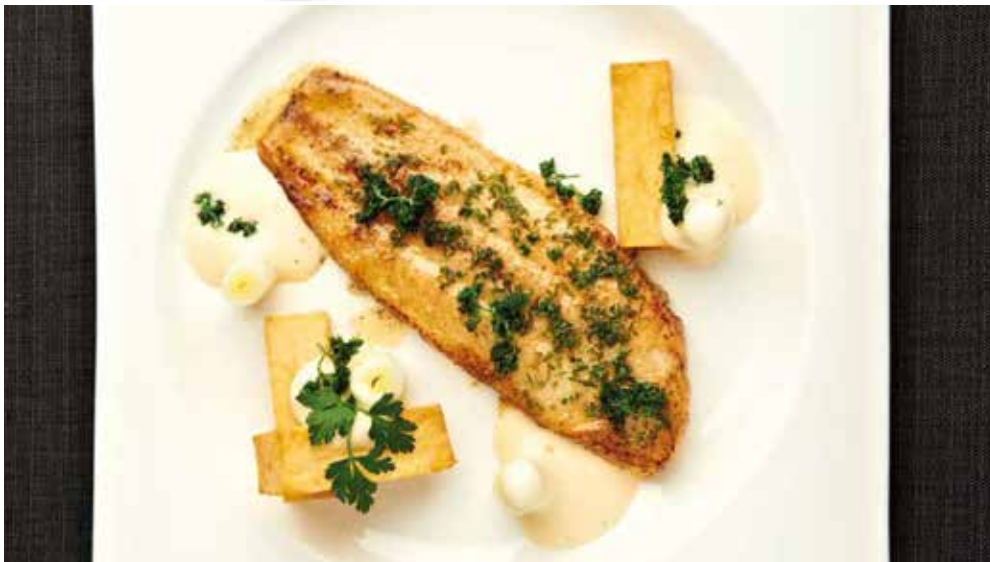
Since



1909

# MARTIN'S<sup>®</sup> 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

## Sole de mer poêlée, pomme de terre pont neuf, jeune poireau et Sabayon de MARTIN'S PALE ALE

### Ingrédients

- 4 soles 3/1 écaillées et sans peau noire
  - 200 g de beurre clarifié
  - 200 g de beurre frais
  - 1 bouquet de persil
  - 4 tiges de jeunes poireaux
  - 8 grosses pommes de terre
  - 4 jaunes d'oeuf
  - 10 cl de **Martin's Pale Ale**
  - Farine
  - 1 citron
1. Epicez et farinez les soles.
  2. Faites-les cuire dans le beurre clarifié.
  3. Déglacez la poêle à l'aide du beurre frais, d'un peu de jus de citron et de persil haché.
  4. Découpez les poireaux en rondelles, cuisez-les et faites-les revenir dans le beurre.
  5. Découpez les pommes de terre à la forme souhaitée, pochez-les à 160°C et terminez à la poêle à 180°C.
  6. Battez le sabayon en mélangeant les jaunes d'oeuf et la **Martin's Pale Ale**.

Commandez  
le livre! 