



Une vie de prière et de travail

Depuis plus de 200 ans, les Trappistes de Westmalle ont fait le choix d'une vie de prière et de travail. Cela constitue leur véritable vocation, en stricte conformité avec la règle de Saint Benoît. Les moines, comme le préconisait ce dernier, vivront du fruit de leur travail. Voilà pourquoi les murs de l'abbaye abritent une ferme, une fromagerie, une boulangerie et une brasserie. Les moines y assurent une production délibérément restreinte, tout en accordant une attention particulière à l'homme et à l'environnement. Et comme leur motivation n'est nullement de faire des bénéfices, ils consacrent les profits excédentaires tirés de leur activité à des œuvres caritatives ou à des personnes dans le besoin.



Crème au fromage, champignons et sauce au café, quinoa soufflé

INGRÉDIENTS (4 personnes)

2 dl d'eau - 10 g de café moulu - 100 g d'oignon - une branche de thym - une feuille de laurier - 15 g de sauce de soja - 50 g de vin rouge - 150 g de bouillon de bœuf - 100 g de café - 2,5 dl de lait - 0,5 dl de Westmalle Tripel - 200 g de Emmental ou Gruyère - 4,5 g d'agar - des champignons aux choix - quinoa

PRÉPARATION

- Faites du café avec l'eau et le café moulu
- Faites suer l'oignon, le thym et le laurier dans du beurre. Déglacez avec la sauce de soja et le vin rouge. Laissez réduire. Ajoutez le bouillon de bœuf et le café frais. Laissez réduire à feu doux. Passez au chinois, assaisonnez et finissez la sauce avec un noix de beurre.
- Portez le lait avec la bière et l'agar à ébullition. Ajoutez le fromage et mixez jusqu'à homogénéité. Versez dans une plaque et laissez gélifier. Coupez le gel en morceaux et mixez jusqu'à une pâte homogène et lisse.
- Nettoyez les champignons et poêlez-les dans du beurre chaud. Assaisonnez.
- Cuisez le quinoa dans de l'eau bouillante. Séchez à 60°C. Poêlez dans de l'huile chaude. Assaisonnez avec un peu de sel.

Servez avec un Westmalle Tripel.

Recette : © **FOODPAIRING**

Vous trouvez plus de recettes avec Westmalle sur www.foodpairing.com

Brouwerij der Trappisten van Westmalle - Antwerpsesteenweg 496 - 2390 Malle - info@trappistwestmalle.be - www.trappistwestmalle.be



Westmalle

trappist Dubbel & Tripel





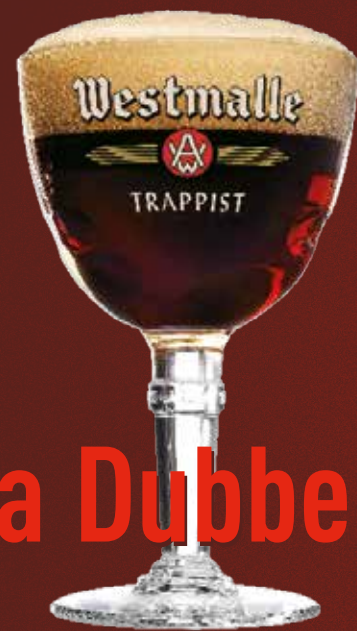
La Tripel de Westmalle

est une bière trappiste claire, à la robe dorée, ayant subi une refermentation en bouteille pendant trois semaines (9,5% alcool).

“Cette bière complexe dégage des arômes fruités et un parfum de houblon aussi agréable que nuancé. Au palais, on perçoit son caractère soyeux et velouté ainsi qu’une touche d’amertume soutenue par les arômes de fruits. Une bière trappiste, pleine de finesse et d’élégance, se caractérisant également par une arrière-bouche longue et savoureuse”

Disponible en bouteilles de 33cl et 75cl.

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse.



La Dubbel de Westmalle

une bière trappiste rouge-brun foncé à fermentation secondaire en bouteille.

“De couleur crémeuse, la mousse dégage un arôme de malt spécial et laisse un joli motif de dentelle sur la paroi du verre. La saveur est à la fois riche et complexe, fruitée et épicée, avec une finale amère tout en fraîcheur. C’est une bière de qualité équilibrée, ronde en bouche et une longue finale sèche. La Dubbel contient 7% d’alcool”

Disponible en bouteilles de 33cl et 75cl et en fûts.

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse.



Les bières trappistes de Westmalle sont des bières complexes, vivantes, qui refermentent dans la bouteille. Pour pouvoir apprécier pleinement la richesse des arômes, nous vous conseillons de servir la Dubbel et la Tripel dans les règles de l’art. Nous vous donnons volontiers quelques petits conseils

1. Il est préférable de conserver la bière à l’abri de la lumière, à une température constante de 12 à 14 ° Celsius. Laissez la bouteille reposer pendant au moins une semaine avant de la servir. Ainsi, la levure descend dans le fond de la bouteille et la bière que vous verserez dans le verre sera limpide.

2. Servez la trappiste dans le verre calice de Westmalle. C’est ainsi que le caractère complexe de la bière trouvera sa pleine expression et que vous pourrez apprécier sa mousse généreuse. Veillez à ce qu’il n’y ait pas de traces de graisse sur le verre afin que la mousse ne disparaisse pas instantanément.

3. Tenez le verre légèrement incliné et versez lentement la bière au bord du verre. Versez ensuite d’une traite en redressant le verre que vous teniez préalablement à l’horizontale. Laissez un centimètre de bière dans la bouteille : c’est le fond de levure. Celui-ci est riche en vitamine B et a un effet dépuratif mais il est préférable de boire ce restant séparément.

Santé !