



Agenda 2012

- Souper gastronomique 11 mai
dès 19h30 au Créneau Gourmand à Saillon
- Dégustation de bières 15 juin
dès 19h00 chez Amstein SA à St-Légier
- Marché artisanal de Martigny 26 août
- Fête des 5 continents, Martigny 29-30 juin

La suite de l'agenda sur notre site internet...

Souper gastronomique

Après deux éditions réussies du souper gastronomique concocté à Martigny par notre membre et ami Richard, l'ABO Valais vous fait découvrir cette année le restaurant "Au Créneau Gourmand" dans le bourg de Saillon. La cheffe Dominique Chatrillan revisitera sa carte pour l'occasion afin de marier plats et bières pour le bonheur de nos papilles. <http://www.au-creneau-gourmand.ch/>

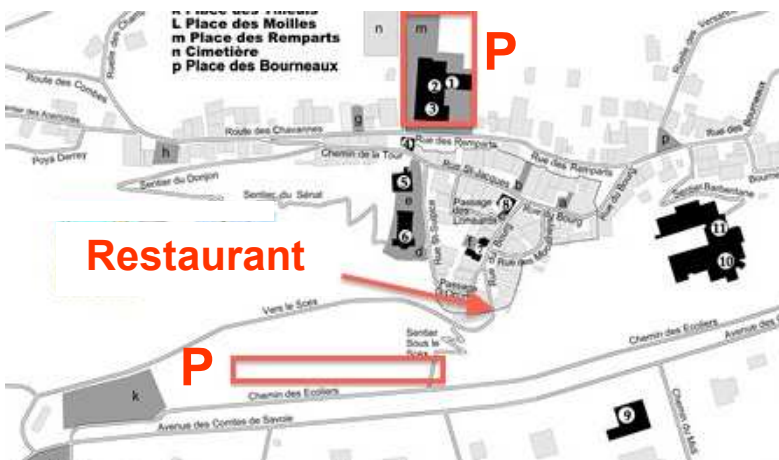
La formule habituelle (entrée, plat, desserts) est reconduite pour 50.-, avec l'apéritif offert dès 19h30. Il n'y a que 26 places disponibles, donc inscrivez-vous vite d'ici au 4 mai 2012 par courriel à l'adresse habituelle, info@abo-vs.org !

Pour vous convaincre de participer, voici un aperçu du repas:

- Foie gras et sa gelée à la Kriek
- Filet de bœuf et sa réduction de Chimay brune, accompagné d'un risotto à la bière blonde
- Trio de desserts maltés

Il n'y a malheureusement pas de parking devant le restaurant. Il faudra donc se parquer soit en bas du village et monter à pied par le sentier à Farinet, soit en haut du village et redescendre un peu à pied. Ne vous perdez pas en route, car le service à table débutera à 20h15!

Enfin, règlement de police oblige, nous devons quitter les lieux vers 23h00.



Citation

Le pub connaît presque autant de secrets que les églises.
[Joyce Carey; 1888-1957; écrivain anglais]



La bière du mois

Affligem Blonde, 6.8% alc.vol., Brasserie Heineken, Belgique

La Bière Affligem blonde est une bière à fermentation haute, d'un blond intense, virant sur l'ambree, avec un trouble léger. Au nez, elle présente une belle puissance, légèrement fruitée, avec des notes de mirabelles, fruits mûrs et agrumes, des pointes de fleurs d'accacia, de miel et de pain d'épices. Enfin, en bouche, elle est ample et généreuse, avec une attaque franche et vive. Son goût se caractérise par un grand équilibre et une belle harmonie entre épices et fruits secs, sucre et douce amertume. L'Affligem est une bière de type abbaye. Cela signifie qu'elle n'est actuellement plus brassée à l'abbaye. Elle le fut de 1074 à la deuxième guerre mondiale (démantèlement de la brasserie par les troupes allemandes). A la fin de la guerre, les moines confièrent la production de leurs bières à une brasserie voisine à l'abbaye, la brasserie De Smedt à Opwijk. Puis, face au succès grandissant des produits Affligem à l'international, la brasserie De Smedt est rachetée en 2000 par le groupe Heineken qui reprends le brassage et la commercialisation en rebaptisant la brasserie "Brasserie Affligem" en référence à l'Abbaye.



A noter qu'à ce jour, rares sont les abbayes belges (sauf les trappistes) qui brassent encore elles mêmes une bière commercialisée...

Cette rubrique se veut interactive : sur notre sondage internet, vous avez montré votre préférence pour une description de l'Affligem Blonde, par rapport à l'Orval et à la Blanche de Namur. Si vous souhaitez choisir la prochaine bière qui vous sera détaillée, rendez-vous sur notre site internet. La bière du mois sera celle qui aura récolté le plus de voix au sondage que le webmaster vous aura préparé. N'hésitez plus, devenez des acteurs de l'infolettre !

Lapin à la Gueuze ou lapin à la Bruxelloise

Ingrédients: Un lapin découpé (quatre pattes et le rable en 2), 50 gr de saindoux (ou à défaut du beurre), 100 gr de farine, 3 échalotes, 2 oignons, 2 cuillères à soupe de compote d'airelles, 75 cl de Gueuze, 20 pruneaux dénoyautés, 12 cl d'armagnac, sel et poivre. Vous pouvez sans autre jouer sur le type de Gueuze à employer : lambic, faro, kriek, etc...

Faites macérer les pruneaux dans l'armagnac pendant 24 heures au réfrigérateur. Épluchez les échalotes et les oignons et émincez-les. Dans une grande cocotte, faites fondre le saindoux et faites dorer les morceaux de lapin de tous les côtés. Ajoutez les échalotes et les oignons, salez et poivrez. Singez avec la farine, puis mélangez bien pour qu'elle se répartisse sur toute la viande et mouillez le tout avec la Gueuze. La viande doit être couverte, si ce n'est pas le cas, complétez avec du bouillon de volaille. Portez à léger bouillon, couvrez la cocotte et laissez mijoter pendant 1 h 30.

Retirez les morceaux de lapin de la cocotte, ajoutez à la sauce le jus de macération des pruneaux et la confiture d'airelles. Laissez réduire à découvert pendant environ 1/2 heure pour obtenir une sauce bien nappante. Goûtez et rectifiez si nécessaire l'assaisonnement.

Ajoutez les morceaux de lapin et les pruneaux et réchauffez le tout pendant 4 à 5 minutes.

Servez en cocotte accompagné d'un légume de saison et de pommes croquettes.

