

1 bière - 1 plat

Elfique Ambrée
Brasserie Elfique
**Carré de veau braisé
aux coings**



Un très bel équilibre fruité...

Elfique Ambrée - Brasserie Elfique à Aywaille

Brière de terroir ambrée

Pur malt 100%

Origine : Belgique, Aywaille

Houblons : halerteaux, saaz

*Nez : frais avec une légère
amertume.*

Bouche : note de fruits secs, caramel.

*Accompagnements : apéritif, porc,
volaille, veau, dessert.*

Servir entre 6-7°C.

Carré de veau braisé aux coings - 4 pers.

1 carré de veau avec os et parures
à demander au boucher

2 bouteilles de bière Elfique

50 cl de fond de veau

1 carotte, 1 oignon,

1 branche de céleri

1 kg de coings

sucre

Rissoler en cocotte le carré de veau, faire colorer toute les faces, assaisonner. Ôter la pièce de viande de la cocotte et y déposer les os et les parures. Faire rissoler, ajouter les carotte, oignon et céleri taillés très fins. Déposer le carré rissolé par dessus et cuire au four doux pendant 20 minutes. Débarrasser le carré, l'envelopper dans une feuille d'aluminium et tenir au chaud. Dégraisser la cocotte avec la bière, mouiller avec le fond de veau, laisser réduire, passer la sauce au tamis et rectifier l'assaisonnement.

Eplucher les coings, les blanchir dans de l'eau à peine sucrée pendant 20 min. Finir de les cuire dans le fond de braisage.

www.centrebohey.lu



1 bière - 1 plat