

Siméo



Tireuse à bière pression **PF180**

Bièrissimo

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier à été conçu avec soin et à été soumis à de nombreux tests de contrôle.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que votre tireuse Bièrissimo vous apporte entière satisfaction. Sa facilité d'utilisation et son allure compacte vous permettront de l'utiliser en toutes occasions : fêtes de familles, matchs de sports, rencontres entre amis, barbecues, ...

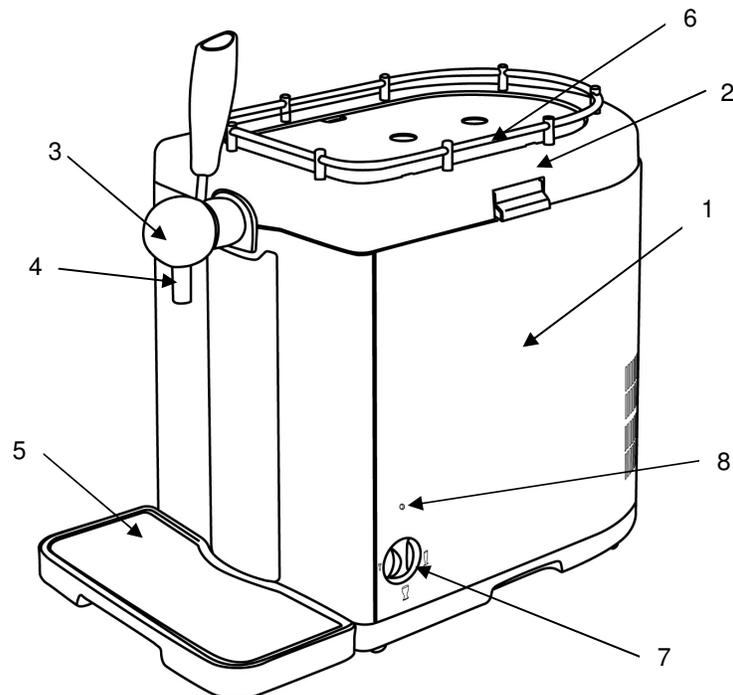
La majorité des fûts de bière de 5 litres sont compatibles avec votre tireuse Bièrissimo. Par contre, vous ne pourrez pas utiliser les fûts préalablement mis sous pression (Ex : Heineken, ...)

Retrouvez à la fin de cette notice "Culture Bière" où vous trouverez de nombreuses informations relatives à la composition de la bière, sa réalisation, sa dégustation ...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

1 - Descriptif technique

- 1) Corps de l'appareil
- 2) Logement pour le fût
- 3) Système de sous-tirage
- 4) Tube
- 5) Grille égouttoir
- 6) Repose-verre
- 7) Bouton de réglage de la pression
- 8) Voyant de mise en marche



2 - Recommandations de sécurité particulières

- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien, de même quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Toujours laisser environ 10 cm d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur, ceci pour assurer une circulation d'air optimale, gage d'un bon rafraîchissement de votre fût de bière.
- Assurez-vous que les ouïes d'aération situées sur l'arrière de l'appareil ne soient pas obstruées, sans quoi les performances de votre tireuse Bièrissimo vont être diminuées et votre appareil risque d'être endommagé. Au besoin, époussetez la poussière et les résidus au moyen d'un chiffon ou d'un pinceau. Nous déconseillons l'emploi d'un aspirateur pour le nettoyage des ouïes d'aération.
- Ne rien insérer dans les ouïes d'aération de l'appareil.
- Ne pas introduire d'objets métalliques et/ou pointus dans le logement pour fûts.
- Ne pas verser d'eau ou quelque liquide que ce soit dans l'appareil.
- Ne pas utiliser d'éponges et/ou de détergents abrasifs.
- Ne pas soulever l'appareil en le tenant par le robinet.

3 - Recommandations de sécurité spécifiques relatives aux fûts de bière

- Avant de placer un fût dans votre tireuse Bièrissimo, vérifiez sa date limite de consommation. Nous déconseillons la consommation de fûts périmés.
- Ne pas exposer le fût aux rayons du soleil de même à une température excessivement élevée ou basse.
- Ne pas secouer le fût.
- Ne pas laisser le fût au congélateur, vous pourriez le détériorer.
- Les fûts non entamés se conservent mieux s'ils sont rangés à une température constante. Nous conseillons de les conserver à une température basse.
- Ne pas utiliser de fût détérioré, déformé ou endommagé qui pourrait abîmer l'appareil.

4 - Recommandations de sécurité spécifiques relatives aux cartouches de Co2

- Ranger les cartouches de Co2 hors de portée des enfants.
- Les cartouches de Co2 sont sous pression, aussi manipulez-les avec précaution et stockez-les dans un endroit frais en sec.
- Maintenir les cartouches à l'abri des rayons du soleil et de toute source de chaleur.
- Utiliser uniquement des cartouches de 16g dans l'appareil.
- Ne pas jeter une cartouche pleine aux ordures.
- Ne pas forcer les cartouches.

5 - Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil et les tenir éloignés lors de son utilisation. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement averties de la manière de l'utiliser.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène, ...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil, ...).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.

6 - Mise en service

- Déballer l'appareil.
- Nettoyez le corps de l'appareil, le logement pour fût, la grille égouttoir et le repose-verre à l'eau tiède savonneuse en utilisant un chiffon doux.

Attention ! Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit même pour son nettoyage

- Séchez ces éléments soigneusement.
- Placez la grille égouttoir dans son emplacement en partie basse de l'appareil en appuyant fermement afin de bien la fixer.
- Branchez votre appareil et laissez-le refroidir pendant que vous procéderez aux étapes de préparation du fût.

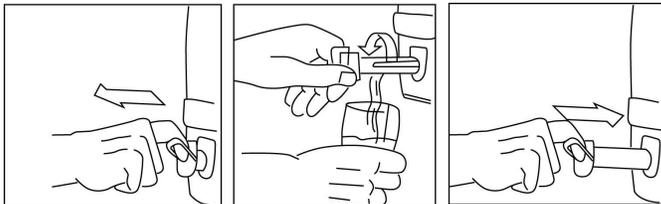
7 - Préparation du fût

Votre tireuse Bièrissimo permet de maintenir au frais votre fût de bière. Afin de maximiser les performances de votre appareil, nous vous conseillons de refroidir préalablement votre fût en le plaçant 12 heures au réfrigérateur. Ainsi vous pourrez déguster, dès la mise en fonction de votre appareil, une bière à la température idéale.

- Avant de placer votre fût dans l'appareil, il est nécessaire de le décompresser, c'est à dire éliminer la pression présente dans le fût.

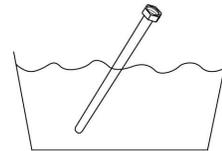
Attention ! Prenez garde à ne pas secouer le fût au cours de cette opération, sans quoi de la mousse va se former ce qui gênerait les opérations ultérieures.

- Pour décompresser le fût, sortez le robinet de service positionné en partie basse sur l'avant du fût (souvent de couleur rouge), tournez-le dans le sens indiqué sur le fût et laissez d'écouler l'équivalent d'un demi verre de bière. Refermez alors le robinet et remplacez-le en position initiale.

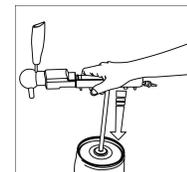


- Laissez reposer le fût durant 20 à 30 minutes avant de continuer la mise en service.
- Une fois ce délai écoulé, munissez-vous du système de sous-tirage dans son ensemble et passez le tube sous l'eau froide.

Note : Ceci facilitera son insertion dans le fût

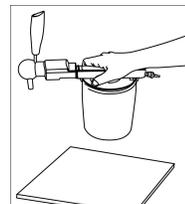


- Alignez la partie inférieure du tube sur l'opercule située sur le couvercle du fût.
- Placez une main sur le haut du système de sous-tirage, sans vous aider de la poignée, et de l'autre main tenez le tube. Ainsi vous pourrez centrer la force de manière horizontale et éviter toute déformation du tube.
- Poussez le tube sur l'opercule et commencez à l'insérer dans le fût.
- Continuez d'enfoncer lentement le tube dans le fût jusqu'à ce que le système de sous-tirage fasse corps avec le couvercle du fût.



- De part et d'autre du système de sous-tirage se trouvent des clips qui vous permettront de fixer le système de sous-tirage sur le fût.

Note : Une fois ce système convenablement mis en place, vous pourrez transporter le fût au moyen de la poignée située sur le haut du système de sous-tirage.

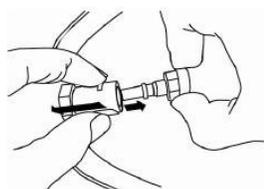


8 - Mise en place de la cartouche de Co2

- Ouvrez la tireuse Bièrissimo en appuyant sur le loquet situé sur le haut de l'appareil et soulevez le couvercle.
- Soulevez le fût au moyen de la poignée située sur le système de sous-tirage et placez-le dans son logement.

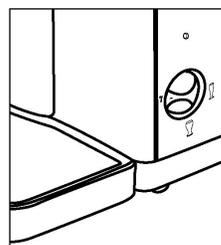
Note : Au cours de cette opération, prenez garde à ne pas secouer le fût.

- Une fois le fût mis en place, connectez la canule noire située sur l'arrière du système de sous-tirage au système de refroidissement de l'appareil.

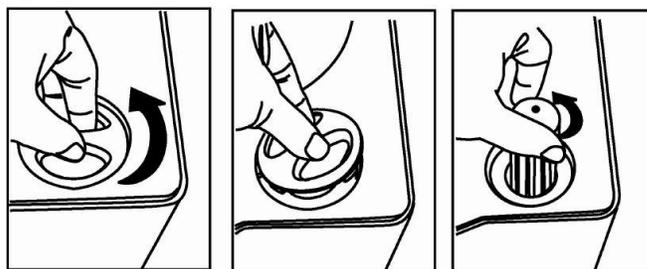


Note : Assurez-vous qu'elle soit bien mise en place avant de continuer, sans quoi le Co2 va s'échapper.

- Vérifiez que le bouton de réglage de la pression soit sur la position 0.



- Sur l'avant de l'appareil se trouve le logement destiné à recevoir la cartouche de Co2. Tournez le couvercle d'1/4 de tour vers la gauche et retirez-le. La capsule noire va remonter pour que vous puissiez facilement la retirer.
- Dévissez totalement la capsule et retirez-la de son logement.

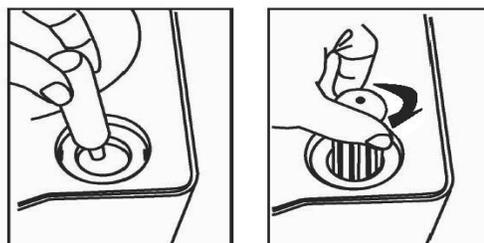


- Placez une cartouche de Co2 de 16g au centre du logement pour cartouches et revissez la capsule.

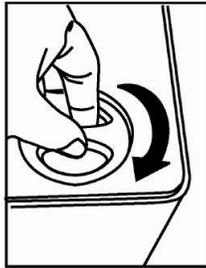
Note : Il sera nécessaire de forcer quelque peu lorsque vous visserez la capsule, ceci afin de percer la cartouche de Co2.

- Durant cette opération vous entendrez un souffle d'air, indiquant que la cartouche est percée.

Attention ! Ne tentez plus de retirer la cartouche car l'appareil est maintenant sous pression.



- Utilisez le couvercle blanc pour verrouiller la capsule et tournez-le d'1/4 de tour vers la droite pour qu'il soit convenablement mis en place.



- Refermez le couvercle de l'appareil.

Note : Veillez à toujours placer le bouton de réglage de la pression sur 0 lorsque vous remplacez le fût ; sans cela le Co2 va se disperser.

- Suivez les mêmes étapes pour remplacer une cartouche alors qu'un fût de bière est en place dans l'appareil.

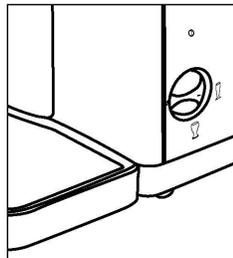
9 - Mise sous pression

Une fois le fût et la cartouche de Co2 mis en place, vous allez pouvoir mettre le fût sous pression et savourer votre première bière !

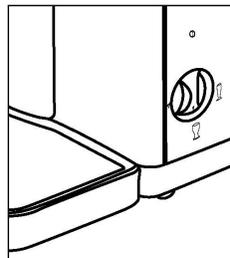
Le type de bière choisie va influencer le réglage de pression à sélectionner :

- La majorité des bières légères (blanches, blondes, aromatisées) se dégustera à une pression moyenne. Nous vous conseillons de positionner le bouton de réglage pression aux $\frac{3}{4}$.
- Pour les bières plus lourdes (ambrées, brunes, noires), adoptez une pression plus élevée en plaçant le bouton sur la position maximale.

Bières légères



Bières lourdes



Adaptez ensuite le réglage de la pression à vos goûts personnels. Lorsqu'un fût est ouvert depuis quelque temps, il sera peut être nécessaire d'augmenter un peu de réglage de pression.

Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé. Bonne dégustation !

Il est préférable de déguster votre bière dans les 12 jours qui suivent l'ouverture du fût, ainsi les conditions de pression et le goût seront parfaits. Une fois entamé, un fût se gardera environ 25 jours.

Selon le réglage de pression choisi et du temps de perce du fût, une cartouche de Co2 sera suffisante pour 1 fût $\frac{1}{2}$ à 2 fûts

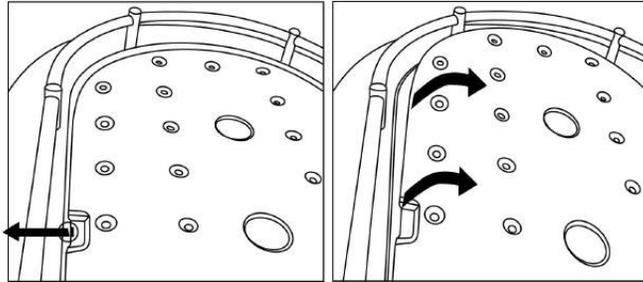
Laissez fonctionner votre appareil aussi longtemps d'un fût entamé s'y trouve, ainsi la bière sera toujours fraîche et prête à déguster.

10 - Entretien et rangement

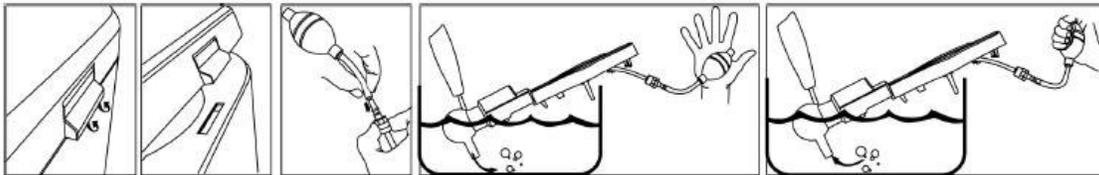
Afin de maintenir les performances de votre appareil et de préserver le goût de votre bière, nous vous conseillons de procéder aux opérations de nettoyage entre chaque fût.

- Avant de procéder au nettoyage, débranchez votre tireuse Bièrissimo.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit, même pour le nettoyage de l'appareil.
- Ne pas démonter l'appareil.
- Ne pas verser d'eau ou quelque liquide que ce soit dans l'appareil.

- Le corps de l'appareil se nettoie avec un chiffon doux humide. Nous déconseillons l'utilisation de détergents et / ou éponges abrasifs qui pourraient endommager le revêtement de l'appareil.
- Le repose-verre est amovible pour faciliter le nettoyage. Pour le démonter, poussez l'ergot situé sur le côté gauche du repose-verre vers l'intérieur et soulevez la plaque. Pour remettre la plaque en place, insérez cette dernière dans le rail situé sur le côté droit du couvercle et poussez doucement la plaque pour l'insérer sous l'ergot.



- Le système de sous-tirage se nettoie avec les accessoires fournis comme suit :



- Enfin, lorsque l'appareil n'est pas utilisé durant une longue période, débranchez la prise et rangez votre tireuse Bièrissimo dans un endroit sec, hors de portée des enfants.

Caractéristiques techniques

Puissance Max	70 W
Tension d'utilisation	230 V ~ 50 Hz

Nota :

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Destruction de l'appareil

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :



- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclés



ELECTROPEM -- Avenue du 8^{ème} régiment de Hussards - 68132 ALTKIRCH CEDEX
Tel : 0825 825 875 - Fax : 03 89 08 33 99
Internet : www.simeo.tm.fr -- Email : info@simeo.tm.fr

Culture bière



Composition et brassage de la bière

La bière est composée de 4 ingrédients principaux :

- De l'eau de très bonne qualité : elle compose 80 à 90% de la bière et doit donc être la plus pure possible. Elle est à l'origine du goût et de la clarté de la bière et permet aux autres ingrédients de libérer leurs sucres et arômes.
- Du malt : il s'agit de céréale germée, généralement de l'orge. Séchée et réduite en farine elle détermine la couleur de la bière. On utilise environ 130g de malt pour 1 litre de bière.
- Du houblon : plante grimpante contenant des acides qui stabilisent la bière et lui procurent son amertume. On utilise environ 250g de houblon pour 100 litres de bière.
- De la levure : ces champignons microscopiques sont les acteurs de la fermentation. Ils se développent grâce aux sucres dérivés de l'amidon. On utilise environ 6g de levure pour 1 litre de bière.

Pour transformer ces éléments bruts en bière, le brasseur va utiliser diverses techniques de chauffage et de trempage :

1.1 - Le maltage

Le but de cette étape est de transformer l'orge (grain dur) en malt (grain friable). Pour ce faire, les grains d'orge vont être humidifiés durant 2 jours environ, c'est la phase de trempage.

Suite à cela les grains seront prêts à germer (phase de germination), puis ils seront séchés afin de stopper la germination (phase de touraillage).

L'intensité de cette dernière phase aura une influence sur la couleur de la bière : plus elle sera longue, plus la bière sera foncée.

1.2 - Le brassage

On ajoute de l'eau au malt puis on chauffe ce mélange, appelé moût. Une fois filtré, le moût est cuit à haute température. Après quoi, le brasseur ajoute le houblon.

Le mélange ainsi obtenu est traité par centrifugation afin de le débarrasser des impuretés.

1.3 - La fermentation

C'est au cours de cette étape qu'est créé l'alcool : grâce à la levure les sucres du moût sont transformés en gaz carbonique et en alcool.

1.4 - La garde

Étape de maturation durant laquelle la bière subit une seconde fermentation. La bière va se clarifier et acquérir naturellement de la brillance.

1.5 - La filtration

Une fois arrivée à maturité, la bière est filtrée ce qui permet d'éliminer les levures et résidus en suspension dans la bière.

Toutes les bières ne sont pas filtrées.



Les familles de bière

Contrairement aux aprioris, une bière foncée ne sera pas nécessairement forte ou amère :

- Les bières blondes : bières les plus courantes du marché. Elles sont issues de malts blonds très pâles et se caractérisent par une mousse onctueuse et une amertume marquée. On y retrouve des notes fruitées et florales.

- Les bières blanches : majoritairement originaires de Belgique, leur couleur très pâle est liée à une forte proportion de froment. Ces bières sont plébiscitées par la gent féminine qui apprécie leurs arômes fuités et légèrement acidulés.
- Les bières ambrées : elles ont la particularité d'être brassées avec un malt légèrement torrifié qui leur confère une couleur rousse. La dégustation révèle des notes de caramel, réglisse et noisette.
- Les bières brunes : une forte torrification du malt donne aux bières de cette famille une couleur sombre, parfois noire. Leur goût complexe et riche en saveurs s'équilibre entre amertume et douceur grâce aux sucres caramélisés et au houblon.



Quelques chiffres

5 à 10	Nombre de litres d'eau nécessaires pour obtenir 1 litre de bière
45	Nombre de calories pour 100 g de bière
1 400	Nombre d'hectolitres brassés par an dans le monde
35	Moyenne annuelle de litres de bière consommés par habitant en France



Températures de consommation

La température de consommation de votre bière est primordiale : une température trop basse ou au contraire trop élevée masquera les arômes de votre bière.

Chaque type de bière à sa température de prédilection :

- Bières aromatisées : ~ 5° C
- Bières blanches : ~ 6° C
- Bières blondes : ~ 6° C
- Bières ambrées : ~ 9° C
- Bières brunes : ~ 9° C
- Bières noires : ~ 10° C



Dégustation de votre bière

Quelques conseils vous permettront d'obtenir facilement un résultat digne d'un professionnel.

5.1 - Le verre

A chaque bière son verre et à chaque verre sa bière ! La forme du verre joue un rôle important dans le développement des arômes et dans la tenue de la mousse.

Il est primordial de bien rincer le verre choisi à l'eau froide avant le service pour deux raisons : un rinçage minutieux permet d'éliminer les résidus de savons qui empêchent la mousse de se former et va également chasser les impuretés éventuelles (peluches de torchons, ...) qui attirent les bulles vers les parois.

Enfin, la graisse déposée sur un verre est elle aussi l'ennemi de la tenue de la mousse. Il est donc déconseillé de ranger vos verres à la cuisine.

5.2 - Service de la bière

- Utilisez un verre parfaitement rincé et exempt de tâches de graisse et autres résidus, que vous choisirez en fonction de la bière servie.
- Rincez le verre à l'eau froide.
- Abaissez totalement la poignée de la tireuse.
- Laissez tomber les premières gouttes de bière : en effet, après chaque tirage de bière, de la mousse reste dans le bec.

Si vous remplissez directement le verre, vous obtiendrez plus de mousse que de bière.

- Positionnez le verre penché sous le flot de bière et laissez le verre se remplir.

Note : ne pas verser la bière dans un verre totalement droit, vous obtiendriez uniquement de la mousse.

- Lorsque le niveau de bière arrive aux 2/3 du contenu du verre, redressez verticalement le verre et abaissez-le de manière à favoriser la formation de mousse.

Moins la bière mousse, plus il sera nécessaire d'abaisser le verre.

- Quand le verre est plein, remontez la poignée pour stopper l'écoulement de la bière.



Accords mets / bière

La bière peut facilement s'inviter dans vos repas. Ci-dessous quelques exemples d'associations :

- Bières blanches : poissons et viandes blanches
- Bières blondes : crudités, charcuteries, plats régionaux
- Bières ambrées : viande rouge, viande en sauce
- Bières aromatisées : à réserver aux desserts



La bière en cuisine

La bière peut également entrer dans la composition de nombreux plats, vous trouverez quelques idées recettes ci-après :



Lapin mariné à la bière

6 personnes
Marinade : 12 h
Préparation : 30 min
Cuisson : 1 h

Ingrédients :

1 lapin d'1,5 kg environ coupé en morceaux	2 gousses d'ail
150g de lardons fumés	1 bouquet garni
2 carottes	1 l de bière brune
1 oignon	30g de beurre
1 branche de céleri	Sel, poivre, muscade

Réalisation :

- Peler, laver et détailler les légumes en dés.
- Dans un grand saladier, mélanger le lapin, les légumes, les épices et la bière.
- Laisser mariner au frais durant 12 heures.
- Égoutter le lapin et réserver la marinade.
- Faire fondre le beurre dans une cocotte et y faire dorer les morceaux de lapin.
- Égoutter les légumes et les lardons.
- Retirer les morceaux de lapins bien dorés et faire dorer les légumes et les lardons dans la cocotte.
- Saupoudrer de farine et laisser cuire 5 minutes en remuant de temps en temps.
- Remettre le lapin dans la cocotte et ajouter le bouquet garni, et la marinade restante.
- Porter à ébullition en remuant et laisser mijoter au moins 1 heure à feu doux et à couvert.
- Disposer la viande dans un plat creux, si besoin faites réduire la sauce pour qu'elle soit plus épaisse.
- Servir avec des pâtes fraîches ou des pommes de terre vapeur.



Bœuf en casserole

6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 3 h

Ingrédients :

1,2 kg de paleron en morceaux	
1 pied de veau	
1 kg de carottes en rondelles	25 cl de bière blonde
60 g de navets de gros dés	Sel, poivre, muscade
25 cl de bouillon de bœuf	Oigno
1 bouquet garni	

Réalisation :

- Faire dorer les oignons émincés dans le beurre.
- Retirer les oignons et les réserver.
- Faire dorer les morceaux de bœuf à feu vif.
- Ajouter le pied de veau.
- Mouiller avec le bouillon et la bière.
- Saler, poivrer et ajouter le bouquet garni.
- Faire mijoter à feu doux, sans couvercle durant ½ h
- Ajouter les légumes
- Laissez mijoter durant au moins 2h à feu très doux



Moules à la bière blanche

4 personnes
Préparation : 50 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients :

3 kg de moules
50 cl de bière blanche
½ citron

5 branches de céleri
1 oignon
Poivre

Réalisation :

- Nettoyer les moules soigneusement sous l'eau froide.
- Presser le jus d'un demi-citron et réserver.
- Nettoyer le céleri et l'oignons et les émincer finement.
- Verser les légumes dans une grande casserole et y ajouter la bière, le jus de citron et du poivre.
- Porter la préparation à ébullition et laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
- Ajouter les moules et les laisser s'ouvrir à feu vif durant 5 minutes, en secouant plusieurs fois la casserole couverte afin de bien répartir les moules.
- En fin de cuisson, retirer les moules qui ne se sont pas ouvertes.
- Servir avec une portion de frites et accompagnez de la sauce.



Sandre à la bière

4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 35 min

Ingrédients :

4 tranches de sandre
4 oignons
60g de beurre

25 cl de bière blonde
20 cl de crème fraîche
Sel, poivre

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Épongez les tranches de sandre et assaisonnez-les sur les deux faces
- Émincez finement les oignons
- Faire fondre la moitié du beurre dans une poêle et y faire cuire les tranches de sandre 3 minutes de chaque côté.
- Réservez le sandre.
- Faire fondre le beurre restant et y faire dorer les oignons.
- Une fois que les oignons sont bien dorés, y ajouter la bière et laissez mijoter à feu doux durant 10 minutes environ.
- Ajoutez la crème fraîche et mélanger.
- Versez la moitié de la sauce dans un plat allant au four, disposez par-dessus les tranches de sandre puis recouvrez de la saucer restante.
- Couvrez de papier aluminium et placez le plat durant 10 minutes au four
- Servez bien chaud avec des pâtes fraîches ou du riz.



Choucroute à l'alsacienne

8 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 3 h

Ingrédients :

1,5 kg de choucroute
6 pommes de terre
1 palette de porc fumée
700 g de carré de porc salé
6 saucisses de Strasbourg (Knacks)
400 g de lard fumé
1 petit jambonneau
250 g de saucisse blanche
10 quenelles de foie

100 g de graisse d'oie ou de saindoux
2 oignons émincés
1 gousse d'ail épluchée
1 feuille de laurier
25 cl de bière blonde
25 cl de bouillon
10 baies de genièvre
Clous de girofle
Sel et poivre

Réalisation :

- Faire blanchir la choucroute quelques secondes dans de l'eau bouillante.
- Laver plusieurs fois la choucroute en prenant soin de la séparer (plus la choucroute sera lavée, moins elle sera acide).
- Presser soigneusement la choucroute pour en retirer toute l'eau.
- Dans une cocotte, faire revenir les oignons dans la graisse d'oie et y ajouter la choucroute ainsi qu'une mousseline contenant la gousse d'ail, le laurier, les clous de girofle et les baies de genièvre
- Ajouter le bouillon et la bière.

- Saler et laisser cuire 1 heure à couvert et à feu doux.
- Remuer la choucroute et ajouter le lard et le carré de porc.
- Laisser à nouveau cuire 1h30 en ajoutant du liquide si nécessaire.
- Pendant ce temps, cuire la palette de porc 1h30 dans de l'eau bouillante.
- Éplucher les pommes de terre et les placer au dessus du contenu de la cocotte.
- Laisser cuire encore 30 minutes.
- Pendant ce temps, pocher les saucisses de Strasbourg, le jambonneau et les quenelles de foie.
- Faire griller par ailleurs la saucisse blanche.
- Dresser la choucroute accompagnée de sa garniture sur un plat de service.

Tarte à la bière

6 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 35 min

Ingrédients :

250 g de pâte sablée	15 cl de bière blonde
200 g de cassonade	35 g de beurre
3 œufs	

Réalisation :

- Faire chauffer le four à 310°C.
- Foncer un moule à tarte avec la pâte.
- Répartir la cassonade sur le fond de tarte.
- Battre les œufs entiers avec la bière et versez cette préparation sur la cassonade.
- Parsemer de petits morceaux de beurre et enfourner 35 min.

Crêpes à la bière

20 crêpes environ
Préparation : 10 mi.
Repos : 1 h
Cuisson : 2 min par crêpe

Ingrédients :

500 g de farine	25 cl de bière blonde
6 œufs	50 cl de lait
2 cuillères à soupe d'huile	Une pincée de sel
2 cuillères à soupe de rhum	

Réalisation :

- Mettre la farine dans un saladier.
- Y creuser un puits et ajouter l'huile, le sel, le rhum et les œufs battus.
- Mélanger et ajouter petit à petit le lait puis la bière jusqu'à obtenir une consistance liquide mais veloutée.
- Laisser reposer 1 heure.
- Verser 1 louche de pâte à crêpe dans une poêle bien chaude et faites cuire 2 minutes de chaque côté.
- A déguster en version salée (avec jambon, fromage, œuf, tomates, ...) ou sucrée (sucre, confiture, miel, cannelle, chantilly, ...)