

Caractéristiques techniques

Puissance Max.	65 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.

Siméo

ELECTROPEM - Avenue du 8ème régiment de Hussards - 69132 ALTIERCH CEDEX

Fax : 03 89 08 33 99

Internet : www.siméo.tm.fr - Email : info@siméo.tm.fr

N°Cristal 09 69 32 03 28

APPEL NON SURTAXÉ

Siméo

Notice d'utilisation



**Tireuse à bière
PF 186**

Vous venez d'acquies un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a 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 à bière vous apporte entière satisfaction. Sa facilité d'utilisation et son allure compacte vous permettront de l'utiliser en

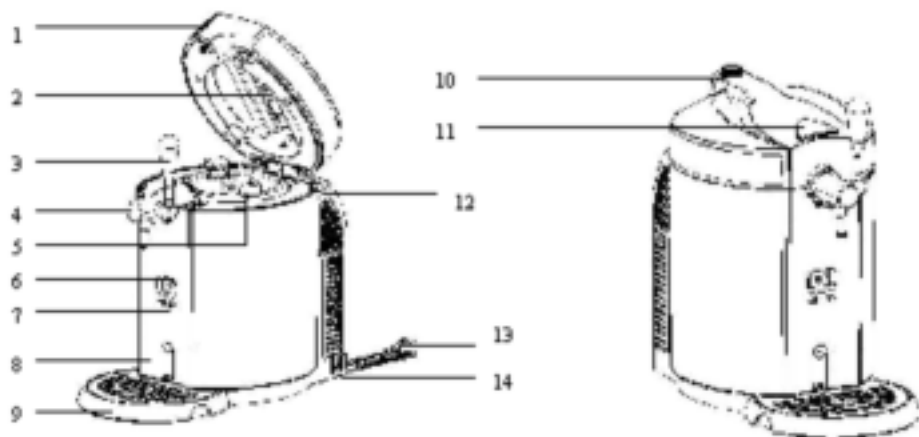
toutes occasions : fêtes de familles, matchs de sports, rencontres entre amis, barbecues...

La majorité des fûts de bière de 5 litres sont compatibles avec votre tireuse. 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.

Descriptif technique



1	Couvercle	8	Écoulement d'eau
2	Logement pour la cartouche de CO ²	9	Grille égouttoir
3	Poignée de service	10	Bouton de réglage de la pression
4	Robinet de service	11	Ouverture du couvercle
5	Poignée de mise en place / retrait du fût	12	Cache arrière
6	Indicateur de température	13	Cordon d'alimentation
7	Bouton de réglage de température	14	Bouton Marche / Arrêt

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 encastrier 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.
- S'assurer que les ouïes d'aération situées sur l'arrière de l'appareil ne soient pas obstruées, sans quoi les performances de votre tireuse vont être diminuées et votre appareil risque d'être endommagé. Au besoin, épousseter 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 utiliser d'éponges et/ou de détergents abrasifs.
- Ne pas soulever l'appareil en le tenant par le robinet.
- Ne pas sortir le fût de l'appareil tant qu'il n'est pas vide.
- Ne pas retirer la cartouche de Co2 tant qu'elle n'est pas vide.

Recommandations de sécurité spécifiques relatives aux fûts de bière

- Avant de placer un fût dans votre tireuse, vérifier 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.

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 les manipuler avec précaution et les stocker dans un endroit frais et 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.

Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusive-domestique.**
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.

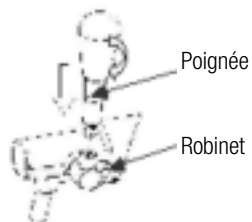
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où 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.
- S'assurer 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.
- Débrancher le cordon d'alimentation dans les cas suivants :
 - Avant toute manipulation d'accessoires
 - Avant toute manipulation d'aliments
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
 - En cas de non-utilisation prolongée.

Mise en service

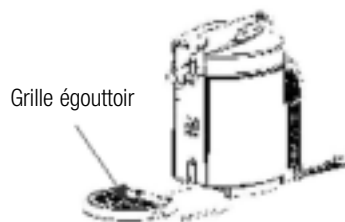
- Retirer l'appareil de son emballage. Placez la tireuse sur une surface plane et de dimensions suffisantes pour l'accueillir. Assurez-vous de laisser au moins 10 cm d'espace entre le cache arrière de l'appareil et le mur / d'autres appareils afin d'assurer une ventilation optimale ; sans quoi votre bière ne sera pas fraîche.
- Nettoyez le corps de l'appareil, le logement pour fût et la grille égouttoir 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.
- Montez la poignée en vous assurant que tout s'emboîte parfaitement



- Placez la grille égouttoir dans son emplacement en partie basse de l'appareil.

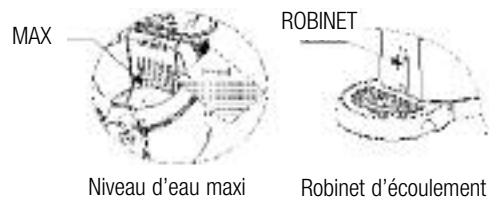


- Branchez l'appareil

Note : Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil avec les mains mouillées ou humides. Avant l'utilisation, assurez-vous qu'ele voltage de la prise corresponde bien à celui de votre appareil.

- Versez 800 ml d'eau dans la cavité de l'appareil en veillant à ne pas dépasser le niveau maximum.

Note : Assurez-vous que le robinet d'écoulement soit en position remontée afin que l'eau ne s'écoule pas. Ne placer aucun objet dans la cavité de l'appareil.



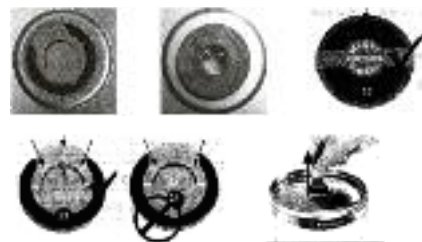
Choisir et préparer le fût

Tous les fûts de 5 litres avec les opercules ci-après peuvent être placés dans votre appareil

- 1/ Les opercules ci-dessous peuvent être percées directement par le tube du système de perce.



- 2/ Pour les opercules ci-dessous il sera nécessaire de retirer l'anneau autour de l'opercule au préalable



Attention! Avant de percer votre fût, vérifiez toujours sur le fût les consignes d'élimination du surplus de gaz.

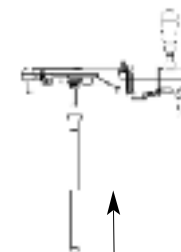
Il est impératif que le fût soit depuis plusieurs heures en position droite et qu'il n'ait pas été secoué ; sans cela une quantité excessive de mousse va se former à la mise en perce.

Votre tireuse 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.

Mise en place de la cartouche de Co2

- Vissez le tube sur le système de sous tirage.



- 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 s'écouler l'équivalent d'un demi verre de bière. Refermez alors le robinet et replacez-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, ôtez l'opercule rouge située sur le haut du fût en la tirant délicatement vers le haut.

- Munissez-vous du système de sous-tirage dans son ensemble et passez le tube sous l'eau froide., ceci facilitera son insertion dans le fût.

- Mettez le joint fourni en place sur le tube, il permettra de limiter les fuites éventuelles de votre fût

- Alignez la partie inférieure du tube sur le trou laissé par l'opercule sur le haut 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.



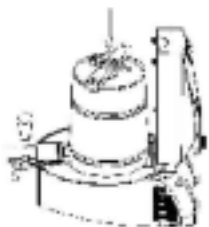
- Continuez d'enfoncer lentement le tube dans le fût jusqu'à ce que le système de sous-tirage fasse corps avec le haut du fût.

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

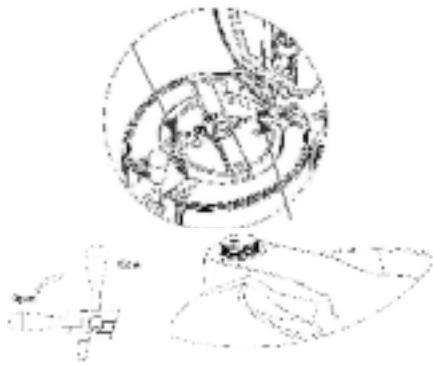
Note : Une fois ce système convenablement mis en place, vous pourrez transporter le fût au moyen de la poignée située sur le haut du système de sous-tirage.

- Placez le fût équipé du système de sous tirage dans son logement en vous assurant de placer le robinet dans la découpe prévue à cet effet sur le corps de l'appareil.

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



- Raccordez le tube de Co2 au fût en veillant à bien l'insérer. Assurez-vous que la poignée de service est en position fermée et que le bouton de réglage de la pression est sur le repère OFF.



- Ouvrez la gaine de la cartouche de Co2 et glissez-y une cartouche de 16g.
- Vissez la gaine fortement jusqu'à ce que vous entendiez un clic, indiquant que la cartouche a été percée et que le Co2 peut se répandre dans le circuit librement

Visser fortement la gaine



Gaine de la cartouche de CO²

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

- Refermez le couvercle. Lors du service de la bière, tournez le bouton de réglage de la pression vers la position "+" position pour laisser le Co2 s'écouler. Remplacez le bouton de réglage de la pression sur le repère "-" lorsque vous avez terminé de vous servir.

- Réglez la température selon votre gout au moyen des boutons - et + en face avant de la tireuse. Elle se règle de 2 à 12°C.

- L'appareil dispose d'une mémoire, si l'alimentation électrique était coupée ou si vous débranchez l'appareil, le réglage de température reste mémorisé.

- L'écran indique par défaut la température réelle de la bière. Pour vérifier le réglage sélectionné, appuyez sur le bouton "+" Durant 1 seconde, le réglage sélectionné s'affiche durant 3 secondes, puis l'affichage revient à la température réelle.

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 :

- Les bières légères (blanches, blondes, aromatisées) se dégusteront à une pression moyenne.
- Pour les bières plus lourdes (ambrées, brunes, noires), nous conseillons une pression plus élevée.

Adapter 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 7 jours qui suivent l'ouverture du fût, ainsi les conditions de pression et le goût seront parfaits.

Selon le réglage de pression choisi et du temps de perce du fût, une cartouche de Co2 sera suffisante pour 1 fût à 1 fût 1/2.

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

Fûts préalablement mis sous pression

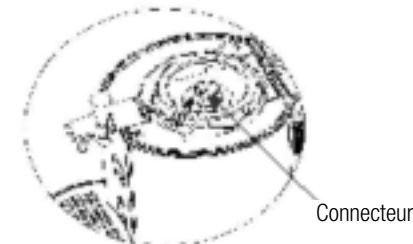
Pour ces fûts il n'est pas nécessaire d'utiliser de cartouches de Co2, le bouton de réglage de la pression n'est pas opérationnel avec ce type de fûts.

Le connecteur fourni avec votre appareil fonctionne avec les fûts préalablement mis sous pression de 5L. Il vous faudra toutefois ôter le socle vert du fût pour installer le connecteur fourni avec votre appareil.



Lors de l'installation du connecteur sur le fût sous pression, il vous faudra d'abord positionner le tube d'écoulement de la bière souple d'un côté sur le connecteur et de l'autre sur le système de perce. Ensuite seulement vous pourrez placer le connecteur sur le fût.

Note : Retirer l'adaptateur en appuyant sur les côtés sans cela les attaches seront endommagées.



Connecteur

Fermez le couvercle, réglez la température de dégustation et servez-vous !

Remplacement d'un fût

Remplacer le fût de bière lorsqu'il ne sortira plus que des bulles. Procéder alors comme suit :

- Éteindre l'appareil.
- Ouvrir le couvercle.
- Déconnecter le tube gaz puis sortir le fût.
- Abaisser l'écoulement d'eau pour laisser couler l'eau contenue dans l'appareil.
- Nettoyer le système de sous-tirage en suivant les indications du paragraphe "Entretien et rangement" ci-après.
- Puis suivre les instructions des paragraphes "Préparation du fût", "Mise en place de la cartouche de Co2" et "Mise sous pression".



Lors du remplacement d'un fût, détachez le système de connexion en appuyant sur les marques blanches.

Remplacement de la cartouche de Co2

S'il n'y a plus de bière qui s'écoule, il est temps de remplacer la cartouche :

- Positionner le bouton de réglage de la pression sur le repère -.
- Ouvrir le couvercle, dévisser la gaine pour cartouche

Co2 et retirer la cartouche usagée.

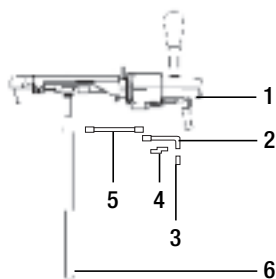
- Placer une nouvelle cartouche de Co2 (16g) dans la gaine.
- Remettre la gaine en place et la visser fortement et rapidement.

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.
- Refermer le couvercle, ajuster le bouton de réglage de la pression sur le réglage souhaité.
- Votre appareil est à nouveau prêt à être utilisé.

Entretien et rangement

- Avant de procéder au nettoyage, débrancher votre tireuse.
- 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.
- 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.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé durant une longue période, débrancher la prise et ranger votre tireuse dans un endroit sec, hors de portée des enfants.
- A chaque changement de fût il convient de nettoyer le système de sous-tirage :



- Dévisser le tube (6) et le laver à l'eau chaude.
- Ôter le tuyau (5) et le laver à l'eau chaude.
- Retirer le bec (3) ainsi que le support (4) ; puis dégager le tuyau (2) et laver ces éléments à l'eau

chaude.

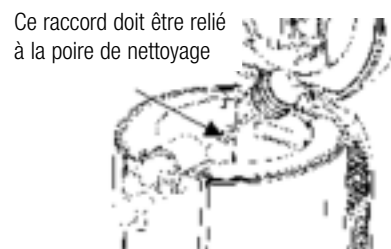
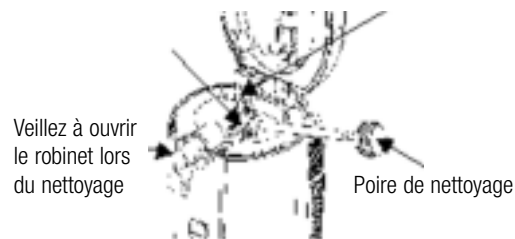
- Sécher soigneusement ces éléments avant de procéder à leur remontage.
- S'assurer lors du remontage que le joint soit bien en place et qu'il ne soit pas endommagé.

Note : Ne jamais placer ces éléments au lave-vaisselle, n'utiliser que de l'eau claire, sans adjonction de détergent.

Il est indispensable de régulièrement nettoyer votre tireuse pression et notamment le système de perce et d'écoulement de la bière.

1. Remplissez la poire de nettoyage d'eau chaude.
2. Reliez la poire de nettoyage au système de perce et envoyez-y l'eau

Répétez l'opération aussi longtemps que nécessaire et au moins 3 fois.



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 :

■ 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.

■ 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.

■ 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.

■ La garde

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

■ 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 fruités et légèrement acidulés.
- Les bières ambrées : elles ont la particularité d'être brassées avec un malt légèrement torréfié qui leur confère une couleur rousse. La dégustation révèle des notes de caramel, réglisse et noisette.
- Les bières brunes : une forte torréfaction 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 de millions 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 a 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.

■ 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.

■ Service de la bière

- Utiliser un verre parfaitement rincé et exempt de tâches de graisse et autres résidus, que vous choisirez en fonction de la bière servie.
- Rincer le verre à l'eau froide.
- Abaisser totalement la poignée de la tireuse.
- Laisser 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.
- Positionner le verre penché sous le flot de bière et laisser 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, redresser verticalement le verre et l'abaisser 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, remonter 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, 150 g de lardons fumés, 2 carottes, 1 oignon, 1 branche de céleri, 2 gousses d'ail, 1 bouquet garni, 1 l de bière brune, 30 g de beurre, 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 lapin 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 faire 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, 60 g de navets en gros dés, 25 cl de bouillon de bœuf, 1 bouquet garni, 25 cl de bière blonde, sel, poivre, muscade, oignons.

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 1/2 h. Ajouter les légumes. Laisser mijoter durant au moins 2 heures 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, 1/2 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'oignon 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 accompagner de la sauce.

✕ Sandre à la bière

4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients : 4 tranches de sandre, 4 oignons, 60 g de beurre, 25 cl de bière blonde, 20 cl de crème fraîche, sel, poivre.

Réalisation : Préchauffer le four à 180°C. Éponger les tranches de sandre et les assaisonner sur les deux faces. Émincer 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. Réserver 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 laisser mijoter à feu doux durant 10 minutes environ. Ajouter la crème fraîche et mélanger. Verser la moitié de la sauce dans un plat allant au four, disposer par-dessus les tranches de sandre puis recouvrir de la sauce restante. Couvrir de papier aluminium et placer le plat durant 10 minutes au four. Servir 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, 200 g de cassonade, 3 œufs, 15 cl de bière blonde, 35 g de beurre.

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 verser cette préparation sur la cassonade. Parsemer de petits morceaux de beurre et enfourner 35 minutes.

✕ Crêpes à la bière

20 crêpes environ

Préparation : 10 min

Repos : 1 h

Cuisson : 2 min par crêpe

Ingrédients : 500 g de farine, 6 œufs, 2 cuillères à soupe d'huile, 2 cuillères à soupe de rhum, 25 cl de bière blonde, 50 cl de lait, une pincée de sel.

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 faire cuire 2 minutes de chaque côté. A déguster en version salée (avec jambon, fromage, œuf, tomate...) ou sucrée (sucre, confiture, miel, cannelle, chantilly...).

Mes notes

Mes notes