

Merci Fabienne pour ta recette :

Poulet fermier à la Rodenbach et carottes glacées au gingembre et à la coriandre

Ingrédients

- pour 100 personnes:
 - 100 filets de poulet fermier
 - 500g de Vitelma Cuire et Rôtir
- 1kg d'aromates (oignon, échalote, ail, thym, laurier)
 - 0,5kg de lardons
 - 2L de Rodenbach
 - 8L de fond brun
- 200g de roux (à base de 90g de Vitelma Cuire et Rôtir et 110g de farine)
 - 500g de Vitelma Cuire et Rôtir
 - 15kg de carottes émincées
 - 1kg d'oignons émincés
 - 500g de gingembre frais
 - poivre
 - sel
 - sucre
 - 1 botte de coriandre
 - Tai soy ou brins de ciboulette

Préparation

Dorez les filets de poulet à la poêle dans la Vitelma Cuire et Rôtir et terminez la cuisson au four. Cuisez les aromates et le lard dans la même poêle. Déglacez à la Rodenbach et ajoutez le fond brun. Laissez cuire, tamisez et liez avec le roux. Dorez les oignons et le gingembre émincés dans un peu de Vitelma Cuire et Rôtir. Ajoutez les carottes émincées crues et caramélisez avec le sucre, terminez la cuisson avec un peu d'eau. Assaisonnez avec le sel et ajoutez le poivre à la fin. Quand l'eau est complètement évaporée, rectifiez l'assaisonnement et décorez avec la coriandre fraîche. Servez les filets de poulet avec les carottes et la sauce à la Rodenbach. Décorez avec du Tai soy ou la ciboulette et servez éventuellement des pommes de terre persillées.

<http://www.vandemoortelefoodservice.be/fr/recepten?recept=3198,categorie=142>

Histoire :

Pour remonter aux origines de la famille Rodenbach, il nous faut aller à Andernach, sur les rives du Rhin. Au Moyen-Age le Chevalier "von Rodenbach" vivait dans un château - dont il ne reste plus que des ruines - quelque part dans les bois d'Odenwald dans le Grand-Duché d'Hesse. Les Rodenbach de Roulers sont des descendants de ce chevalier allemand. C'est à Roulers, au coeur de la Flandre occidentale, que se dressent, sur les rives de la Mandel, les bâtiments de la brasserie Rodenbach, qui s'étendent sur plus de trois hectares.

La Rodenbach en elle-même...

La RODENBACH est fraîche, d'un goût suret et arbore une splendide " robe" rouge brun. Avec un taux d'alcool de 5 vol.%, la Rodenbach a presque la même densité que la pils classique (5 vol.% à 5,2 vol.%).

La Rodenbach jeune est mélangée à de la Rodenbach qui a vieilli dans des fûts en chêne pendant au moins 2 ans. Les énormes quantités de Rodenbach vieille, stockées en fûts de chêne, dans la fraîcheur des caves qui s'étendent à perte de vue sont suivies très attentivement dans leur développement.

Cette bière brune aux reflets scintillants, riche en saveur et en arôme, qui a naturellement mûri sera mélangée à de la jeune Rodenbach.

Le moment solennel où le maître-dégustateur et ses collaborateurs déclarent la brunette corsée, pleine de charmes naturels, prête à la consommation est arrivé.

La Rodenbach que vous offrez... servez-la de préférence à une température comprise entre 8 et 12°C (selon la saison et les préférences).

