

L'APÉRO VERSION ABRICOT

BRASSERIE  BREWERY
UNIBROUÉ
CHAMBLY • QC



Unibroue propose cinq savoureuses recettes de cocktails à base de bière ainsi que deux recettes d'accompagnements au goût estival.



Rafraîchissante et veloutée, la Blanche de Chambly est une bière de blé jaune paille, à la mousse riche, qui se distingue par son bouquet subtil d'épices et ses notes d'agrumes. Cette blanche maintes fois récompensée à l'international rend hommage au fort Chambly, le puissant emblème de la ville où sont brassées les bières Unibroue. La belle lignée d'éditions limitées à saveurs fruitées vise à offrir encore plus de pep et de versatilité à cette bière emblématique et si appréciée.

ABRICONADE

Une limonade à la bière
Blanche de Chambly
Abricot – le parfait
cocktail rafraîchissant
à savourer tout l'été!

INGRÉDIENTS

- 6 oz de Blanche de Chambly Abricot
- 1 oz de rhum ambré
- 1 oz de sirop simple
- ½ oz de jus de citron

PRÉPARATION

- Verser tous les ingrédients dans un verre Blanche de Chambly Abricot ou une flûte à champagne rempli(e) préalablement à moitié de glace en terminant par la bière.
- Garnir d'abricots séchés et de menthe fraîche.





SPRITZ À LA MENTHE ET À L'ABRICOT

Dans cette version revisitée de ce cocktail bien connu, la Blanche de Chambly Abricot nous offre un goût fruité agréable pour bien débuter toute après-midi ou soirée d'été.

INGRÉDIENTS

- 8 oz de Blanche de Chambly Abricot
- 1 ½ oz de sirop simple
- ½ oz de jus de citron

PRÉPARATION

- Verser tous les ingrédients dans un verre Blanche de Chambly Abricot ou une flûte à champagne rempli(e) préalablement à moitié de glace en terminant avec la bière.
- Garnir d'abricots séchés, une tranche d'orange et de menthe fraîche.

MAI TAI À LA MÛRE

Mûre et Amande, un mélange subtil de saveurs qui se retrouve dans ce cocktail inspiré de l'époque des Tiki bars! Pas étonnant que son nom signifie « excellent » à Tahiti.

INGRÉDIENTS

- 8 oz de Blanche de Chambly Mûre
- 1 oz d'amaretto
- ¾ oz de sirop simple
- ½ oz de jus de lime
- 4 pc de mûres

PRÉPARATION

- Dans un shaker, écraser les fruits légèrement avec le sirop simple, mélanger vigoureusement.
- Ajouter de la glace dans le shaker, puis tous les autres ingrédients sauf la bière, et mélanger une autre fois vigoureusement.
- Verser dans une pinte, remplie préalablement de glace et ajouter la bière.
- Garnir de mûres et de menthe fraîche.





MÛRE SMASH

Un cocktail plein de saveurs pour débiter l'apéro : une Blanche de Chambly Mûre, de vraies mûres et du gin d'ici : la recette idéale pour toutes les soirées!

INGRÉDIENTS

- 8 oz de Blanche de Chambly Mûre
- 1 oz de gin
- 1 oz de sirop simple
- ½ oz de jus de lime
- 4 pc de mûres

PRÉPARATION

- Dans un shaker, écraser les fruits légèrement avec le sirop simple, mélanger vigoureusement.
- Ajouter de la glace dans le shaker, puis tous les autres ingrédients sauf la bière, et mélanger une autre fois vigoureusement.
- Verser dans une pinte, remplie préalablement de glace et ajouter la bière.
- Garnir de mûres et de thym frais.



SANGRIA GRENADE

Une sangria à la bière, c'est possible... et surtout délicieux! Elle est encore meilleure avec une Blanche de Chambly Grenade, créant un cocktail parfait pour accompagner les journées chaudes d'été ou les après-midi entre amis.

INGRÉDIENTS

- 6 oz de Blanche de Chambly Grenade
- 2 oz de jus de grenade
- 1 oz de liqueur d'orange
- $\frac{3}{4}$ oz de sirop simple ou 1 cuillère à table de sucre blanc

PRÉPARATION

- Verser tous les ingrédients dans un verre à vin rempli préalablement à moitié de glace en terminant avec la bière.
- Garnir avec des graines de grenade et une tranche d'orange.

SALADE DE MELON PARFUMÉE À L'ABRICOT

15 minutes
4 portions

Une salade de fruits qui sort de l'ordinaire et qui épatera les convives. Le sirop à base de bière Blanche de Chambly Abricot est une fierté particulière pour Unibroue et rappellera les bons goûts de l'été. Osez servir cette salade de melon avec quelques boules de crème glacée à la vanille pour ajouter un goût festif!

INGRÉDIENTS

Sirop à la bière Blanche de Chambly Abricot

- 60 ml (¼ tasse) d'abricots séchés, tranchés
- 250 ml (1 tasse) de bière Blanche de Chambly Abricot
- 60 ml (¼ tasse) de sucre blanc

Salade de fruits

- 1 petit melon d'eau
- 1 melon miel
- 1 cantaloup
- 1 melon canari
- Menthe, pour la garniture
- Crème glacée à la vanille (facultatif)

PRÉPARATION

- Dans un bol, déposer les abricots séchés avec la bière. Laisser reposer 15 minutes.
- Égoutter les abricots et récupérer la bière pour la mettre dans une petite casserole.
- Combiner tous les ingrédients pour le sirop. Chauffer jusqu'à frémissement pour dissoudre le sucre. Fermer le feu et laisser refroidir.
- À l'aide d'une cuillère parisienne, former des boules de melon (ou couper les melons en cubes égaux). Répartir les melons dans une assiette de service.
- Mélanger avec le sirop à la bière et garnir de menthe et de crème glacée, si désiré!

TACOS DE POISSON CROUSTILLANT À LA BIÈRE

25 minutes
4 portions

Une recette simple et légère avec une touche finale signée Unibroue qui, placée au centre de la table, promet de rassembler et rafraîchir vos invités. À chacun le plaisir de personnaliser ses tacos à sa guise!

INGRÉDIENTS

Poisson pané à la bière Blanche de Chambly Abricot

- 375 ml (1 ½ tasse) de farine tout usage non blanchie
- 30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 2,5 ml (½ c. à thé) de poudre à pâte
- 250 ml (1 tasse) de bière Blanche de Chambly Abricot
- 675 g (1 ½ lb) de filets d'aiglefin, morue ou turbot coupés en deux sur la longueur au besoin
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

Sauce à la crème sure et à la coriandre

- 125 ml (½ tasse) de crème sure
- 60 ml (¼ tasse) de coriandre, hachée finement
- 15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) de bière Blanche de Chambly Abricot
- Sel, au goût

Assemblage des tacos

- 8 tortillas de maïs, réchauffées à la poêle
- Chou rouge, râpé
- Limes
- Coriandre
- Pickles de jalapeno
- Avocat, tranché

PRÉPARATION

- Dans un bol, mélanger 250 ml (1 tasse) de farine, la fécule, le sel et la poudre à pâte. Ajouter la bière graduellement en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Réserver.
- Saler et poivrer les morceaux de poisson et les plonger dans le reste de la farine. Secouer pour en retirer l'excédent. Plonger ensuite chaque morceau dans le mélange à la bière. Bien enrober.
- Déposer le poisson dans le panier de la friteuse à air chaud (air fryer) à 190 °C (400 °F). Ajouter l'huile d'olive. Cuire de 10 à 12 minutes en retournant à 8 minutes de cuisson, selon l'épaisseur des filets de poisson.
- Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients pour la sauce à la crème sure et à la coriandre. Réserver.
- Réchauffer les tortillas. Servir toutes les garnitures au centre de la table avec la sauce à la crème sure et à la coriandre.