



PLAT MAIN COURSE

POULET BASQUAISE

À LA **FLEUR DE BIÈRE® 40° WOLFBERGER**

BASQUE-STYLE CHICKEN WITH WOLFBERGER 40° FLEUR DE BIÈRE®



Wolfberger



RECETTE PAR RECIPE BY

SHINTARO AWA

Sous-chef au Bristol *** Paris
Finaliste de la San Pellegrino Young Chef



PRÉPARATION PREPARATION 90 minutes

TEMPS DE CUISSON COOKING TIME
30 minutes minimum



POUR SERVES
4 personnes

À PROPOS DE ABOUT

SHINTARO AWA

Né à Tochigi, une région encore très préservée près de Tokyo, Shintaro Awa a appris dès son plus jeune âge à apprécier et travailler les produits de la terre. C'est en 2004, après l'obtention de son diplôme de cuisinier, qu'il s'expatrie en France pour découvrir la culture et la cuisine française. Dès lors, il s'inspire de ses nombreux voyages et se passionne pour les anciennes recettes françaises, qu'il retravaille avec passion et justesse. Son goût pour la tradition et la simplicité lui ont valu de travailler auprès du grand Régis Marcon, puis de devenir le sous-chef de l'Epicure, restaurant gastronomique trois étoiles de l'hôtel Le Bristol, dirigé par le chef Eric Frechon. Sa soif d'apprendre le poussera à s'inscrire au concours France San Pellegrino Young Chef, qu'il gagnera grâce à son savoir-faire et son travail minutieux. Coaché par Yannick Alléno, il représente la France à la Grande Finale Monde de la San Pellegrino Young Chef 2016, à Milan.



Shintaro Awa was born in Tochigi, a region near Tokyo that has retained its character. While still a child he learned to appreciate and work with the fruits of the earth. He qualified as a chef in 2004 and moved to France to discover French culture and cuisine. Inspired by his many travels, he developed a passion for old French recipes, which he reworks with dedication and precision. His love of tradition and simplicity earned him the honour of working with the great Régis Marcon, before becoming the sous-chef in the Epicure, the three-star gastronomic restaurant in Le Bristol hotel, with chef Eric Frechon at the helm. His thirst for knowledge led him to enrol for the France San Pellegrino Young Chef competition, and his know-how and meticulous workmanship made him the winner. Coached by Yannick Alléno, he represented France in the World Finals of the San Pellegrino Young Chef 2016 in Milan.

À PROPOS DE ABOUT

FLEUR DE BIÈRE® WOLFBERGER

Spiritueux né du houblon et distillé en alambic de cuivre, Fleur de Bière® Wolfberger conserve les tonalités fraîches de la bière de garde qui lui a donné naissance et délivre des saveurs uniques de fruits exotiques, d'agrumes et de pain d'épices. Envoûtante et raffinée, elle est l'une des grandes vedettes de Wolfberger.

Made from hops and distilled in a copper still, Fleur de Bière® retains the fresh notes of the vintage beer used to make it and renders the unique flavour of exotic fruit, citrus and gingerbread. Enchanting and refined, it is one of Wolfberger's great star products.



POULET BASQUAISE

À LA FLEUR DE BIÈRE® 40° WOLFBERGER

BASQUE-STYLE CHICKEN WITH WOLFBERGER 40° FLEUR DE BIÈRE®

INGRÉDIENTS INGREDIENTS

1 poulet fermier (environ 1,8 kg)
100 g jambon ibérique ou Bayonne (tranché)
200 g poivron rouge
200 g oignon rouge
75 g chorizo ibérique doux
5 tomates (100 g/pièce)
40 g Fleur de Bière® 40° Wolfberger
3 gousses d'ail
Piment d'Espelette
90 g huile d'olive
Sel
Poivre

1 free-range chicken (about 1.8 kg)
100 g Spanish or Bayonne ham (sliced)
200 g red pepper
200 g red onions
75 g sweet Spanish chorizo
5 tomatoes (100 g/each)
40 g Wolfberger 40° Fleur de Bière®
3 garlic cloves
Espelette pepper
90 g olive oil
Salt
Pepper



PRÉPARATION PREPARATION

- 1. *Éplucher et émincer les oignons.*
- 2. *Eplucher et tailler les poivrons en lanières*
- 3. *Couper les 4 tomates en deux et une en gros dés.*

BASE DE PIPERADE

- 4. *Faire chauffer 18 g d'huile dans une sauteuse.*
- 5. *Y faire revenir les oignons et le chorizo à feu doux pendant 10 minutes puis ajouter les poivrons et l'ail haché, laisser cuire encore 5 minutes, saler et ajouter le piment d'Espelette.*
- 6. *Faire chauffer 45 g d'huile d'olive dans une cocotte.*
- 7. *Y faire dorer les morceaux de poulet, saler, poivrer.*
- 8. *Dans une cocotte, faire chauffer 27 g d'huile d'olive, snacker les tomates des deux côtés puis verser la Fleur de Bière® 40° Wolfberger et les dés de tomates. Mettre la base de piperade par-dessus et couvrir et cuire à feu doux pendant 10 minutes.*
- 9. *Disposer les morceaux de poulet par-dessus et faire cuire au four (150°C) 20 minutes minimum pour finir la cuisson du poulet.*

- 1. *Peel and finely slice the onions.*
- 2. *Peel and slice the peppers into strips.*
- 3. *Cut 4 tomatoes in two and one into large chunks.*

PIPERADE BASE

- 4. *Heat 18 g of olive oil in a sauté pan.*
- 5. *Fry the onions and chorizo gently over medium heat for 10 minutes, then add the peppers and chopped garlic. Leave to cook for another 5 minutes, add salt and the Espelette pepper.*
- 6. *Heat 45 g of olive oil in a casserole.*
- 7. *Brown the chicken parts, season with salt and pepper.*
- 8. *Heat 27 g of olive oil in a casserole. Toss the tomatoes in the hot oil, then add the Wolfberger 40° Fleur de Bière® and the chopped tomatoes. Pour over the piperade base, cover and cook gently for 10 minutes.*
- 9. *Place the pieces of chicken on top and bake in the oven (150°C) for at least 20 minutes, or until the chicken is cooked.*

DRESSAGE PRESENTATION

- 1. *Déposer le morceau de poulet dans une assiette, y ajouter les tomates, poivrons et oignons.*
- 2. *Disposer le jambon ibérique sur le morceau de poulet.*

- 1. *Place the chicken pieces in a plate, add the tomatoes, peppers and onions.*
- 2. *Drape the Spanish ham over the chicken.*