



## Trio de trempettes de pub

Recette de frites enrobées de pâte à frire à la bière à coupe régulière fine de 5/16 po Lamb Weston® Seasoned servies avec trempette de fromage à la bière, moutarde maison à la bière et trempette crémeuse aux cornichons (45Q)

### INGRÉDIENTS

#### Trempette de fromage à la bière

227 g de fromage à la crème ramolli

454 g de gouda

227 g de cheddar

340 g de bière brune

1 poivron rouge haché fin

1 oignon haché fin

15 ml de moutarde de Dijon

5 g d'origan

5 g de paprika

#### Moutarde de pub

118 ml de graines de moutarde jaunes

118 ml de graines de moutarde brunes

237 ml de moutarde en poudre

237 ml de bière brune

473 ml d'eau

237 ml de vinaigre de cidre de pomme

59 ml de miel

237 ml de moutarde moulue sur pierre

#### Trempette crémeuse aux cornichons

710 ml de cornichons à l'aneth finement coupés en dés

237 ml de jus de cornichon

473 ml de crème sure

237 ml de fromage en crème ramolli

118 ml de vinaigre blanc

59 ml d'aneth frais

Sel et poivre au goût

## CONSIGNES

### Trempette de fromage à la bière

1. Râper le fromage et le mélanger dans un robot culinaire avec le fromage à la crème.
2. Combiner le poivron rouge, l'oignon, l'ail et la bière dans une poêle à sauter et faire cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres et que la bière soit légèrement réduite.
3. Ajouter le mélange de fromage aux autres ingrédients. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse et bien mélangée.
4. Servir avec des frites Lamb Weston® de votre choix.

### Moutarde de pub

1. Faire rôtir les graines de moutarde dans une poêle à sauter.
2. Passer les graines dans un broyeur d'épices jusqu'à ce qu'elles soient concassées, mais non réduites en poudre.
3. Mélanger les graines rôties aux ingrédients restants, couvrir et laisser reposer une nuit entière.
4. Fouetter jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

### Trempette crémeuse aux cornichons

1. Combiner tous les ingrédients sauf les cornichons et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.
2. Incorporer les cornichons et assaisonner au goût.

### Rendement

2 portions