

**HARRY POTTER** Pour 4 PINTES - Préparation: 30 MIN - Cuisson: 5 À 10 MIN - NIVEAU +++



## BIÈRE AU BEURRE REVISITÉE

BIÈRE BLONDE, CIDRE, BEURRE, VANILLE ET CANNELLE

### INGRÉDIENTS

100 g de beurre  
1 l de crème glacée à la vanille  
10 g de cannelle moulue  
2 cl de sirop de sucre de canne  
25 cl de cidre de pomme doux  
75 cl de bière blonde  
40 cl de chantilly aromatisée au caramel préparée au préalable (p. 69)

---

♣ Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu très doux. Une fois le beurre presque fondu, incorporez la crème glacée (toujours à feu très doux). Mélangez délicatement jusqu'à ce que la crème soit parfaitement incorporée et le mélange bien homogène.

♣ Ajoutez alors la cannelle et le sirop de sucre de canne. Continuez de mélanger et incorporez le cidre et la bière.

♣ Portez le mélange à petite ébullition pendant 2 min et retirez la casserole du feu.

DRESSAGE : versez la bière au beurre chaude ou froide dans des pintes. Recouvrez chaque bière de chantilly au caramel et dégustez !

---



