

Accord mets et bière: œufs surprise au caramel et Guinness



Tipp von Britta Wiegelmann



Le conseil du mois de Britta Wiegelmann, experte en vins. Aujourd'hui: les doux œufs de Pâques de Marcel Skibba et la bière brune.

Cette situation ne vous est certainement pas inconnue: c'est le dimanche de Pâques, et pour célébrer ce jour férié et le printemps, on peut bien s'autoriser exceptionnellement un petit œuf en chocolat, non? Un deuxième œuf lui emboîte le pas, ensuite vient le brunch de Pâques. Mais même en étant rassasié, il reste toujours de la place pour un petit œuf en chocolat! Après le café de l'après-midi, le dilemme de l'œuf en chocolat refait surface. Inutile de dire que les œufs surprise au caramel de Marcel Skibba, tellement doux, crémeux et croquants, feront vite voler en éclats les résolutions les plus fermes. Après tous ces écarts, rien de tel qu'une bière bien fraîche. Ça tombe bien, le caramel et la bière brune se marient à merveille, surtout les stouts maltés, caramélisés et crémeux. Vous avez dit bizarre? Jugez par vous-même: ouvrez une Guinness avec le dernier œuf au caramel (même si ce n'est probablement pas le dernier). Vous ne le



regretterez pas!