

VOTRE RENDEZ-VOUS TRIMESTRIEL D'INFORMATION

Février 2023

65

- 1 SAINT-PATRICK DAY
- 2 LES STARS DE LA SAISON
- 3 LES DATES À NE PAS MANQUER !

1 SAINT-PATRICK DAY

Vendredi 17 mars de 11h à 15h au restaurant **65**



VIRGIN IRISH COFFEE,
DISPONIBLE SUR TOUTE LA SEMAINE DE LA SAINT-PATRICK

CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS

LATTE MOCHA AVEC CHANTILLY

Au choix: guimauve, caramel, pépite de chocolat sauce chocolat ou café

4.-
CHF



2 LES STARS DE LA SAISON

- IRISH STEW
- BAILEYS CHEESECAKE



IRISH STEW

Au **65**, le vendredi 17 mars de 11h à 15h

RECETTE POUR 8 PERSONNES

Ingrédients

1.5kg de collier d'agneau
2 canettes de bière brune type stout (Guinness, Murphy's, Beamish)
1kg de pommes de terre
2 cuillères à soupe d'huile
30g de farine
5 carottes
500g d'oignons
1 cube de bouillon
25g de persil
thym
sel
poivre

Marche à suivre

1. Épluchez l'ail et les oignons. Emincez-les et placez-les dans une cocotte.
2. Ajoutez les carottes coupées en morceau et un peu d'huile.
3. Faites rissoler, puis ajoutez l'agneau en morceaux.
4. Remuez régulièrement.
5. Salez, et poivrez.
6. Dès que la viande dore, ajoutez la farine dans la poêle.
7. Remuez encore puis ajoutez un verre d'eau, ainsi que le bouillon cube.
8. Remuez et portez à ébullition.
9. Ajoutez ensuite la bière, et laissez mijoter à feu doux durant 2h environ, en prenant le soin de remuer régulièrement.
10. Ajoutez ensuite les pommes de terre en cubes à mi-cuisson.
11. Lorsque l'agneau est cuit, placez le jus de cuisson dans une casserole. Faites réduire légèrement, en ajoutant le thym et le persil.
12. Il n'y a plus qu'à servir bien chaud !

Le conseil du chef Mickael

Afin de donner un peu plus d'originalité et de jouer « la carte local » à votre Stew, vous pouvez utiliser la bière Genevoise Calvinus Noire Stout.

Le saviez-vous ?

Saint-Patrick était autrefois une fête sans alcool... Cela peut être difficile à croire mais c'est vrai ! La Saint-Patrick était à l'origine davantage traitée comme une fête religieuse et tous les pubs en Irlande étaient fermés.

BAILEYS CHEESECAKE

Au **65**, le vendredi 17 mars de 11h à 15h

RECETTE POUR 8 PERSONNES

Ingrédients

2 paquets de sablés
60g de beurre mou
500g de mascarpone
3 œufs
140g de sucre
150ml de Bailey's Irish Cream
1 gousse de vanille fraîche
Copeaux de chocolat noir
Copeaux de chocolat blanc

Marche à suivre

1. Préchauffez le four, thermostat 6.
2. Écrasez les biscuits et intégrez-les au beurre mou jusqu'à obtention d'une pâte sablée homogène.
3. Placez le mélange dans un plat à four en vous assurant d'avoir une épaisseur de 2cm partout.
4. Enfourez alors et laissez prendre durant 5 minutes, une fois que votre four est bien chaud.
5. Dans un saladier, mélangez le mascarpone, le sucre, les jaunes d'œufs, le Bailey's, et l'intérieur de la gousse de vanille.
6. Battez ensuite les blancs d'œufs en neige ferme.
7. Ajoutez-les ensuite au mélange.
8. Étalez la préparation sur la croûte sablée.
9. Enfourez alors pendant une heure, à thermostat 4.
10. A la fin de la cuisson, coupez le four, et laissez-le refroidir à l'intérieur du four, jusqu'à retour à une température ambiante.
11. Placez ensuite le cheesecake au réfrigérateur, et laissez-le poser durant 6 heures.
12. Parsemez-le de copeaux de chocolat noir et blanc avant de servir.

Le saviez-vous

Le cheesecake était déjà très populaire dans la Grèce Antique ? La recette secrète tomba dans les mains des romains lors des nombreuses conquêtes et était utilisé notamment comme offrande aux dieux dans les temples.

3 ANIMATION À VENIR

• **FÉVRIER**, TOUS LES MARDIS ENTRECÔTE
TOUS LES VENDREDIS MALAKOFF

• **MARS**, TOUS LES MARDIS ENTRECÔTE
TOUS LES VENDREDIS MALAKOFF

Vendredi 17 - Saint-Patrick

Du 20 au 24 - Fête de printemps

Mardi 28 - Intervention de notre diététicienne Eldora

Jeudi 30 - English breakfast

• **AVRIL**, TOUS LES MARDIS ENTRECÔTE
Du 5 au 7 - Journée mondiale de la santé

• **MAI**, TOUS LES MARDIS ENTRECÔTE

Du 1^{er} au 5 - Zéro-Gaspi

Du 8 au 12 - Equi pique-nique

Lundi 22 et Mardi 23 - Tartare