

Dip de cheddar à la bière

Ingrédients pour un bol :

- 350 g de cheddar râpé
- 180 ml de bière brune
- 2 gousses d'ail
- 1/2 cuillère à soupe de piment de Cayenne
- 1 cuillère à café de sauce piquante (Tabasco ou Sriracha)
- 1/2 cuillère à café de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- Sel & poivre

Préparation :

Versez la bière dans un verre mesureur et réservez.

Dans un robot, mixez les gousses d'ail.

Ajoutez le cheddar râpé, le piment de Cayenne, la sauce piquante, la sauce Worcestershire et la moutarde, continuez à mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et crémeuse.

Raclez soigneusement les parois du bol du robot puis versez lentement la bière.

Mélangez pour bien tout amalgamer.

Ajoutez le sel et le poivre si besoin.

Versez ensuite le fromage de bière dans un bol..

Servez frais et conservez-le dans un tupperware au frais pendant une semaine.