

Hagen Gnote

LIVRET DE
RECETTES
N° 7

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



NIDS DE SPAGHETTI DE LÉGUMES
DE LUXE

BAVETTE AUX PÂTES DE LÉGUMES AVEC GREMOLATA ET DÉS DE SAUMON

Ingrédients pour 4 personnes

Bavette aux pâtes de légumes

2 carottes
1 courgette verte
1 courgette jaune
1 poireau
150 g de bavette (tagliatelles larges)

Gremolata

1 bouquet de persil plat
1 citron bio
2 gousses d'ail
4 c. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Saumon

500 g de filet de saumon
Sel, poivre
1 c. à soupe de farine
1 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de beurre
2 brins de thym
1 citron

De plus

Quelques brins supplémentaires de thym

Préparation

Bavette aux pâtes de légumes

1 À l'aide d'un coupe-spirales, couper les carottes et les courgettes nettoyées, de manière à obtenir des pâtes de légumes. Couper en deux et dans le sens de la longueur la partie blanche du poireau et couper ensuite avec le couteau les deux moitiés en longues bandes.
2 Tout d'abord, faire cuire al dente les carottes et le poireau au cuit-vapeur ou bien dans de l'eau salée (10 g/litre). Ajouter à la fin les courgettes et laisser cuire pendant 1 à 2 minutes. Mettre dans une passoire, passer sous l'eau glacée et laisser égoutter. Faire bien cuire « al dente » les 150 g de bavette (tagliatelles larges) dans de l'eau salée, égoutter et mélanger la bavette encore humide avec les pâtes aux légumes. Maintenir le mélange au chaud à feu doux.

Gremolata

1 Hacher en assez gros morceaux le persil effeuillé, râper le zeste du citron et presser l'ail. Ajouter l'huile d'olive, assaisonner avec le sel et le poivre, et bien mélanger.

Saumon

1 Retirer la peau et les arêtes du filet de saumon et couper ce dernier en dés pas trop fins de 3 à 4 cm de côté. Assaisonner avec le sel et le poivre et ensuite saupoudrer légèrement avec un peu de farine. Faire chauffer dans une poêle l'huile d'olive et le beurre; faire revenir dans cette poêle - brièvement et de tous les côtés - les dés de saumon, de manière à ce qu'ils deviennent croustillants et qu'ils ne se dessèchent pas de l'intérieur. Ne pas oublier de tourner 2 ou 3 fois dans la poêle les dés de saumon afin qu'ils ne se désintègrent pas. Répartir le thym effeuillé sur les dés de saumon et arroser de jus de citron.

Finition et dressage

Incorporer la gremolata dans les pâtes aux légumes chauffées. À l'aide d'une grande tasse ou d'un petit récipient, faire tourner les pâtes aux légumes autour d'une fourchette pour qu'elles prennent une belle forme fermée/enroulée; mettre ensuite les pâtes sur des assiettes préchauffées. Ajouter les dés de saumon et garnir avec des brins de thym.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

Coupe-légumes spirale
Réf. 425B02
Fr. 89,95



Presse-ail
Réf. 055B03
Fr. 44,95



Cuit-vapeur pliable en silicone
Réf. 646G01
Fr. 31,95



MAGRETS DE CANARD AUX POMMES GLACÉES ET SAUCE ORANGE-BETTERAVE ROUGE

Ingrédients pour 4 personnes

Sauce orange-betterave rouge

4 oranges
2 c. à soupe de sucre
2 c. à soupe de vinaigre balsamique
2 betteraves rouges
Sel, poivre

Pommes glacées

2 pommes Cox orange
2 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de sucre

Magret de canard

4 poitrines de canard 500 g
Sel, poivre

Préparation

Sauce orange-betterave rouge

1 Avec un couteau, découper un calot en haut et en bas des oranges. Éplucher l'orange généreusement en enlevant la sous-peau blanche. À l'aide d'un couteau, extraire les filets d'orange des membranes de séparation. Les déposer dans une passoire pour laisser s'égoutter le jus. Presser la peau des oranges et en recueillir aussi le jus.

2 Dans une poêle, obtenir un caramel blond avec le sucre. Dès que le sucre commence à mousser légèrement, déglacer avec le vinaigre balsamique. Ajouter le jus d'orange recueilli et faire bouillir brièvement. Détailler les betteraves rouges en spaghettis moyens à l'aide du coupe-spirales et les cuire al dente dans le jus d'orange caramélisé. Assaisonner avec sel et poivre.

Pommes glacées

1 Laver les pommes, retirer le trognon et les détailler en bandes larges avec leur peau à l'aide du coupe-spirales. Faire mousser le beurre dans une poêle et y faire revenir les bandes de pommes. Saupoudrer de sucre pour caraméliser légèrement.

Magret de canard

1 Faire des incisions en losange sur les magrets côté peau. Ôter l'excès de graisse et assaisonner avec sel et poivre. Cuire du côté de la peau dans une poêle sans matière grasse sur feu moyen pendant 8 minutes, terminer la cuisson sur l'autre face avec 3 minutes supplémentaires. Couvrir et réserver au chaud.

Finition et dressage

Couper chaque magret en 4 tranches, disposer celles-ci en parallèle au centre de l'assiette de service chaude. Ajouter betteraves, pommes caramélisées, les filets d'orange et la sauce à l'orange.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

Vinaigre balsamique de Modène, Bouteille de 250 ml dans une boîte-cadeau, 6 ans d'âge
Réf. 567R01
Fr. 21,50



Poêle à fond treillis Ø 20 cm
Réf. 225B06
Fr. 99,95



Coupe-légumes spirales
Réf. 486F01
Fr. 59,95



NIDS DE SPAGHETTI DE LÉGUMES ET QUENELLES DE POISSON DANS UNE SAUCE AU SAFRAN

Ingrédients pour 4 personnes

Quenelles de poisson

Filets de poisson blanc 350g, tels que de l'églefin, de la morue ou du flétan
300 ml de crème
Sel, poivre
Jus de 1 citron
1 feuille de laurier

Sauce au safran

1 échalote
1 gousse d'ail
2 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de farine
150 ml de fond de poissons
1 verre de vin blanc (100 ml)
1 feuille de laurier
150g de crème fraîche
1 g de safran
Sel, poivre

Nids de spaghetti de légumes

1 gousse d'ail
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 betteraves
1 grosse tranche de potiron
2 topinambours
1 courgette
Sel, poivre
Coriandre / persil

Préparation

Quenelles de poisson

1 Ôter la peau et les arêtes des filets de poisson. Détailler en gros cubes. Refroidir le poisson et la crème 12 minutes au congélateur. Saler et poivrer les cubes de poisson, les hacher fin au mixeur. Y ajouter autant de crème froide que nécessaire pour obtenir une crème pouvant se tartiner. Passer cette masse dans le chinois.

2 A l'aide de deux cuillères former des quenelles, les poser sur une assiette humide et réserver couvert au frais. Faire bouillir pendant quelques minutes le liquide de pochage constitué de 1,5 litre d'eau avec 2 c. à café de sel, le jus de citron et le laurier. Ajouter les quenelles de poisson dans le liquide chaud et retirer du feu. Laisser cuire les quenelles, couvertes, hors du feu, dans le liquide pendant 10 minutes. Réserver au chaud ensuite.

Sauce au safran

1 Éplucher l'échalote et l'ail et les hacher finement. Faire chauffer le beurre dans une casserole et faire revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. En remuant constamment avec un fouet, ajouter la farine et faire blondir. Ajouter le fond de poisson et le vin blanc tout en remuant. Ajouter l'ail et la feuille de laurier dans la sauce et laisser mijoter pendant 10 minutes.

2 Passer la sauce dans une passoire fine et la recueillir dans une casserole. Incorporer la crème fraîche et ajouter les filaments de safran. Laisser mijoter pendant 5 minutes à feu doux. Assaisonner avec le sel et le poivre.

Nids de spaghetti de légumes

1 Avec l'aide du coupe-spirale, détailler les betteraves, la citrouille, les topinambours et les courgettes en spaghettis fins. Faire revenir en premier dans l'huile d'olive la betterave et le potiron. Ajouter ensuite les topinambours et la gousse d'ail coupée en petits dés. Dès que les légumes sont cuits al dente ajouter les courgettes et faire cuire encore pendant deux minutes, couvert. Assaisonner avec sel et poivre.

Finition et dressage

A l'aide d'une fourchette, former en les enroulant des petits nids avec les spaghettis de légumes. Disposer les nids sur les assiettes de service préalablement chauffées. Placer les quenelles de poisson au milieu de l'assiette et napper légèrement de sauce au safran.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

Quenelles de poisson 800 g
Réf. 16X04
Fr. 21,95



Fond de poisson
Lot de 3 verres
identiques à 200 ml
Réf. 05H04
Fr. 19,95



LINGUINE D'ASPERGES VERTES AVEC ESCALOPES DE POULET AU PANKO

Ingrédients pour 4 personnes

Linguine d'asperges

500 g d'asperges vertes
2 c. à café de sucre
½ citron
2 gousses d'ail
3 c. à soupe d'huile d'olive
150 g de linguine
Poivre, sel

Escalopes de poulet

350 g de filets de poulet
Poivre, sel
3 c. à soupe de farine
1 œuf
4 c. à soupe de Panko (chapelure japonaise)
200 ml d'huile de tournesol

De plus

1 bouquet de persil plat

Préparation

Asperges pâtes linguine

1 Laver les asperges, en couper les extrémités ligneuses et éplucher seulement les extrémités plus claires. Placez les asperges sur le plan de travail. Les détailler avec un couteau éplucheur en fines bandes. Dans 3 litres d'eau bouillante salée (10 g de sel / litre) avec le sucre et le citron, cuire les bandes d'asperges 1-2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Refroidir très vite avec de l'eau très froide et bien égoutter.

2 Couper 2 gousses d'ail en tranches fines et les faire revenir dans l'huile d'olive une minute sans les faire brunir. Faire cuire les linguine dans de l'eau salée (10 g de sel / litre), les égoutter et les jeter encore humide dans l'huile de la sauteuse. Ajouter les bandes d'asperges, assaisonner avec sel et poivre et maintenir au chaud.

Escalope de poulet

1 Découper la poitrine de poulet en diagonale en escalope d'1 cm d'épaisseur, assaisonner avec sel et poivre. Aplatir (au marteau de cuisine) entre deux feuilles de film alimentaire. Fariner la viande, la passer dans l'œuf battu puis dans la chapelure, en appuyant fermement pour faire adhérer le panko. Chauffer l'huile dans une poêle et faire cuire les escalopes les unes à côté des autres en 2-3 minutes jusqu'à obtention d'une coloration dorée.

Finition et dressage

Effeuilier le persil, le hacher finement et l'incorporer aux asperges et linguine. Servir sur des assiettes préchauffées et ajoutez les escalopes de poulet.

Note

Le panko est une chapelure japonaise de pain blanc sans croûte. Il convient particulièrement pour la panade de volailles, de fruits de mer et de légumes délicats. Il permet d'obtenir une croûte fine, croustillante et légère. Il remplace avantageusement la mie de pain pour lier boulettes de viande, pain de viande et fricadelles, rendant ces préparations plus légères.. Un œuf pané au panko est une délice unique. Lors de l'achat des ingrédients, vérifier qu'il s'agisse bien de panko pur, contenant seulement sel, eau et levure et aucun arôme ni extrait de levure (glutamate).



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

**Hagen Grote
Linguine**
4 mm, 500 g
Réf. 260E03
Fr. 6,95



Epluche-légumes à double lame
Réf. 104X01 **Fr. 19,95**



Huile d'olive Ravidà 0,75 l
Réf. 02Q01
Fr. 44,95



PETITES BOULES DE SPAGHETTI DE POMMES DE TERRE AVEC TARTARE DE SAUMON ET CŒUFS DE CAILLE

Ingrédients pour 4 personnes

Boules de spaghettis de pommes de terre

5 pommes de terre, env. 500 g
1 c. à soupe de beurre
sel

Tartare de saumon fumé

400 g de filet de saumon fumé
1 échalote
1 gousse d'ail
½ citron
Piment d'Espelette
Sel, poivre
2 c. à soupe de câpres

De plus :

Friteuse
4 œufs de caille
Feuilles de salade
Vinaigrette
Persil plat

Préparation

Petites boules de spaghetti de pommes de terre

1 Faire bien cuire 2 pommes de terre en robe des champs dans de l'eau légèrement salée (10 g / litre) pendant environ 20-25 minutes. Égoutter et peler les pommes de terre encore chaudes. Ecraser immédiatement dans la presse à pommes de terre. Avec le pilon, avant d'ajouter d'autres ingrédients, réduire en purée épaisse. Ajouter le sel et le beurre. De cette purée, former de nombreuses petites boules.
2 Éplucher les autres pommes de terre. À l'aide du coupe-spirales, les détailler en longs spaghetti fins. Tamponner les spaghetti avec du papier cuisine absorbant pour les sécher. Envelopper les boules de purée de spaghetti de pommes de terre en appuyant fermement. Faire frire les boules ainsi obtenues dans la friteuse à 170 ° C jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Égoutter sur du papier absorbant et maintenir au chaud au four à 60 ° C.

Tartare de saumon fumé

1 Hacher finement le filet de saumon, l'échalote et l'ail. Mélanger ces ingrédients et les assaisonner avec le jus de citron, le piment d'Espelette, sel et poivre. Ajouter les câpres au tartare.

Finition et dressage

Disposer une portion de tartare de saumon qu'on aura joliment formée grâce à un anneau portionneur sur l'assiette de service. Dans une poêle antiadhésive, cuire les œufs de caille sur le plat. Les disposer sur le tartare de saumon, placer tout autour les petites boules de pomme de terre. Garnir avec quelques feuilles de salade préalablement assaisonnées de vinaigrette et d'un peu de persil.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

Piment d'Espelette
Réf. 028U14
Fr. 19,95



Mini friteuse
Réf. 569Z04
Fr. 74,95



Presse-purée
Réf. 346G03
Fr. 82,95



SALADE DE CÉLERI AUX POMMES AVEC DU VEAU POCHÉ

Ingrédients pour 4 personnes

Salade de céleri-pommes

1 petit céleri-rave
2 pommes acidulées
1 citron

Mayonnaise

2 jaunes d'œufs
1 c. à café de moutarde de Dijon
1 c. à soupe de vinaigre de framboise
1 c. à café de miel
100 ml d'huile de pépins de raisin (ou
huile de tournesol)
50 ml d'huile d'olive
Fond de volaille
Sel, poivre

Viande

500 g de noix de veau
1 gousse d'ail
Sel, poivre

De plus

Feuilles de salade mixte fraîches
Vinaigrette
Cerneaux de noix

Préparation

Salade de céleri-pommes

1 Éplucher le céleri-rave et le détailler en minces spaghettis de légumes à l'aide du coupe-spirales. Blanchir 15 sec. dans de l'eau bouillante, égoutter et rincer très froid. Égoutter et sécher dans un torchon.
2 Éplucher les pommes, ôter le trognon et le détailler en minces spaghettis à l'aide du coupe-spirales. Plonger les spaghettis de pommes immédiatement dans de l'eau citronnée pour éviter qu'ils ne se colorent.
3 Mélanger les spaghettis de céleri et de pomme.

Mayonnaise

Pour qu'une mayonnaise réussisse, tous les ingrédients doivent se trouver à la même température lors de la préparation. Mélanger et battre les jaunes d'œufs, la moutarde, le vinaigre de framboise et le miel en un mélange crémeux. Ajouter les huiles peu à peu à l'aide du mixeur plongeant. Compléter avec un peu de fond de poulet de manière à obtenir une mayonnaise crémeuse. Saler et poivrer.

Viande

1 Parer soigneusement le veau. Le frotter avec sel et poivre. Le placer avec la gousse d'ail écrasée dans un sac sous vide. Pocher dans un bain d'eau à 70°C - 80°C pendant 90 minutes. Si vous utilisez un cuiseur sous vide, régler la température à 68°C est suffisant. Laisser refroidir la viande de veau et la couper avec la trancheuse en tranches minces de 3 mm.

Finition et dressage

Mélanger les feuilles de laitue dans la vinaigrette et les répartir sur les assiettes de service. Mélanger la salade pomme-céleri avec la mayonnaise et déposer une portion bien formée à l'aide d'un cercle de présentation au milieu, sur les feuilles de salade. Disposer les tranches de veau tout autour. Parsemer la salade pomme-céleri de cerneaux de noix.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

**Huile de pépins
de raisin**
1 x 0,75 l
Réf. 806F02
Fr. 14,95



Fond de poulet
Lot de 3 verres
identiques à 200 ml
Réf. 05H05
Fr. 19,95



**Cuiseur sous vide à usage
domestique**
Réf. 086D01
Fr. 149,95



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Fromage de chèvre frais gratiné sur
salade de roquette et poires



Filets de Sandre au beurre
de vin rouge



Oeuf poché sur un lit de salade
et de légumes



Quiches au fromage de chèvre
et figes



Salade avocat-orange
au crabe royal



Saumon fumé
à la crème d'aneth



Tartelettes feuilletées
au fromage de chèvre



Flan au parmesan sur une
conçassée de tomates



Soupe au
fenouil gratinée

Plus d'idées de recettes sur fr.hagengrote.ch