

Hagen Gnote

LIVRET DE  
RECETTES  
N° 1

# Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet

## ART CULINAIRE VÉGÉTARIEN



# TARTE À LA FETA DE CHÈVRE AUX HERBES

## Ingrédients pour un moule à charnière de 24 cm

225 g de biscuits apéritifs à l'avoine  
100 g de pecorino romano fraîchement râpé  
100 g de beurre à température ambiante  
1 bouquet de persil  
1 bouquet de cerfeuil  
1 bouquet de thym citron  
½ botte d'ail sauvage  
225 g de feta de chèvre  
300 g de crème sure  
225 g de crème fraîche  
Sel, poivre  
2 blancs d'œufs  
Géifiant au citron (pour ½ litre)  
1 citron vert

## De plus

Salade colorée d'herbes sauvages  
Fleurs comestibles  
Vinaigrette au vinaigre balsamique

## Préparation

1. Mettre les biscuits dans un grand sachet plastique congélation. Bien écraser avec un rouleau à pâtisserie. Mélanger dans le sachet avec le Pecorino Romano fraîchement râpé et ajouter le beurre. Bien mélanger le tout. Étaler l'appareil sur le moule beurré et lisser. Appuyer légèrement et laisser raffermir au réfrigérateur.
2. Hacher finement les feuilles de persil, de cerfeuil, de thym citron et d'ail sauvage. Émietter la feta avec un couteau. Retirer la crème sure de l'emballage sans liquide. Mélanger la feta, la crème sure et la crème fraîche avec les herbes fraîches hachées. Saler et poivrer. Batre le blanc d'œuf en neige, l'incorporer doucement à l'appareil au fromage et mettre au réfrigérateur.
3. Dissoudre avec précaution à l'aide d'un fouet la poudre géifiante au citron dans 250 ml d'eau chaude. Ajouter 250 ml d'eau froide et le jus de citron vert, mélanger et laisser refroidir au réfrigérateur. Dès que le liquide commence à gélifier, mélanger aussitôt avec l'appareil fromage-herbes et verser dans le moule. Laisser raffermir une nuit au réfrigérateur.

## Finition et dressage

Garnir avec les herbes fraîches et couper en tranches de gâteau. Assaisonner la salade d'herbes sauvages et de fleurs avec la vinaigrette au vinaigre balsamique. Les disposer sur les assiettes et dresser avec un morceau de tarte à la feta aux herbes.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

**Pecorino lait de brebis**  
Réf. 286D02 **3,99 € / 100 g**



**Vinaigre balsamique de Modène,**  
Bouteille de 250 ml dans une boîte-cadeau, 6 ans d'âge  
Réf. 567R01  
**13,95 €** (€ 5,58 / 100 ml)



**Moule à fond amovible**  
Réf. 186D02 **21,95 €**



# FALAFELS AUX CITRONS SALÉS MAROCAINS AVEC UNE SAUCE AU SÉSAME SUR ROQUETTE

## Ingrédients pour 4 personnes

### Falafels

1 petit oignon  
2 gousses d'ail  
½ bouquet de feuilles de coriandre  
3 brins de persil plat  
1 c. à café de curcuma  
1 pincée de cannelle  
1 œuf  
250 g de pois chiches (en bocal)  
1 c. à soupe de citrons au sel, hachés  
finement  
Sel, poivre  
3 c. à soupe de sésame

### Sauce au sésame

100 g de pâte de sésame (Tahina)  
(en bocal)  
3 c. à soupe de jus de citron  
150 ml de yaourt nature  
Sel  
Piment d'Espelette

### De plus

Friteuse  
Huile pour frire  
Sésame  
Roquette  
Tomates cerises  
Citrons confits salés  
Olives noires dans l'huile

## Préparation

### Falafels

1. Réduire au mixeur l'oignon, l'ail et les herbes hachés grossièrement avec le curcuma, la cannelle et les pois chiches bien égouttés. Hacher finement les citrons salés et les incorporer dans la purée de pois chiches. Saler et poivrer.
2. Former dans cette pâte environ 12 petites boules. Les frire par portions 3 minutes dans l'huile très chaude. Laisser égoutter sur du papier absorbant et les rouler ensuite dans le sésame.

### Sauce

Remuer la pâte de sésame avec l'huile qui s'est peut-être posée en haut du bocal. Mélanger la pâte de sésame avec le jus de citron et le yaourt. Epicer avec le sel et le piment d'Espelette.

### Finition et dressage

Dresser les falafels sur des feuilles de roquette et quelques moitiés de tomates cerises. Recouvrir d'un peu de sauce au sésame. Saupoudrer un peu de sésame sur la sauce et les falafels. Ajouter sur chaque assiette un petit groupe d'olives noires avec des petits bouts de citron finement hachés.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

**Véritable piment d'Espelette**  
Réf. 028U14  
13,95 €



**Curcuma d'Inde**  
Réf. 029Z25  
8,95 €



**Citrons salés marocains**  
340 g, en quartiers  
Réf. 569A01  
10,95 €  
(3,22 €/100 g)



# TARTE TATIN PEPERONATA

## Ingrédients pour 6-8 personnes

Pour confectionner une tarte tatin classique, on utilise de la pâte brisée que l'on peut acheter dans tout magasin bien achalandé. Ou faites vous-même votre pâte brisée. Une bonne pâte feuilletée du commerce convient aussi. Voici une recette de pâte brisée.

### Pâte brisée

250 g de farine  
125 g de beurre  
½ c. à café de sel  
4-6 c. à soupe d'eau  
1 œuf

### Peperonata

2 poivrons rouges  
2 poivrons jaunes  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à café de romarin, haché finement  
1 c. à café de sucre  
12 olives noires, marinées dans l'huile  
2 gousses d'ail  
Sel et poivre  
1 pâte feuilletée ou 1 pâte brisée

### De plus

Huile d'olive fruitée  
Jus d'un ½ citron  
Persil et origan

## Préparation

### Pâte brisée

Sortir le beurre et l'œuf du réfrigérateur et les laisser se réchauffer à température ambiante. Tamiser la farine sur le plan de travail et faire un puits dans le milieu. Mettre des morceaux de beurre à température ambiante dans le puits et saupoudrer de sel. Ajouter l'œuf et quelques c. à soupe d'eau. Incorporer peu à peu la farine au mélange œuf-beurre et ajouter le reste d'eau. La préparation de la pâte doit être réalisée rapidement afin d'obtenir une pâte souple. Si elle est trop ferme ou craquelée, ajouter un peu d'eau. Laisser ensuite reposer, recouverte, au moins 1 heure au réfrigérateur.

### Peperonata

1. Placer les poivrons entiers dans un plat, les faire cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °C jusqu'à ce que des bulles noires se forment sous la peau des poivrons. Sortir les poivrons du plat et les recouvrir 10 minutes d'un torchon humide afin que la peau se détache facilement. Enlever les peaux, couper les poivrons en deux, retirer les pédoncules, les graines et les cloisons. Découper dans le sens de la longueur de longues bandes de 2 cm de largeur.
2. Badigeonner le moule à Tatin avec 2 c. à soupe d'huile d'olive. Saupoudrer de romarin et de sucre. Disposer les lanières de poivrons en étoile sur le fond du moule de façon à former un joli motif.
3. Dénoyer les olives, peler les gousses d'ail et les découper en fines tranches. Répartir olives et ail dans le moule à Tatin, saler et poivrer. Recouvrir d'une pâte brisée ou feuilletée (surgelée) et cuire au four préalablement chauffé à 200 °C pendant 25 minutes. Retirer du four avec des gants ou des maniques, laisser reposer brièvement, puis démouler.

### Finition et dressage

Parsemer de quelques gouttes d'huile d'olive fraîche et de quelques gouttes de citron. Saupoudrer de fines herbes fraîchement hachées.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

**Ca'n Vey Huile d'olive**  
vierge extra , 0,75 l  
Réf. 981H06  
**22,95 €**  
(30,60 €/l)



**Romarin d'Espagne**  
Réf. 029Z31  
**5,95 €**



**Sel marin naturel**  
sachet 1 kg  
Réf. 06K19  
**5,95 €**



**Moule à tarte tatin**  
Réf. 025B01 **69,95 €**



# CURRY INDIEN DE LENTILLES

## Ingrédients pour 4 personnes

250 g de lentilles du Puy  
1 c. à soupe de graines de moutarde noires  
2-3 c. à soupe de beurre clarifié (ghee)  
3 oignons rouges  
2 gousses d'ail  
1 c. à café de gingembre râpé  
½ piment  
½ c. à café de curcuma  
1 c. à café de cumin  
1 c. à café de curry  
1 tasse de lait de coco  
Sel et poivre  
100 ml de yaourt nature

## De plus

Feuilles de coriandre  
Galette de pain

## Préparation

1. Mettre les lentilles dans de l'eau froide, faire chauffer et laisser mijoter pendant 20 minutes. Quand les lentilles sont cuites (tester la cuisson), les égoutter dans une passoire.
2. Faire griller les graines de moutarde à feu vif dans une casserole sans matière grasse jusqu'à ce qu'elles sautent. Ajouter le beurre clarifié et faire revenir les oignons émincés jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Puis ajouter l'ail haché, le gingembre, le ½ piment débarrassé de ses graines et haché menu, le curcuma et le cumin. Saupoudrer de curry. Incorporer le lait de coco et laisser mijoter pendant 3 minutes.
3. Verser les lentilles dans la casserole et incorporer le yaourt. Assaisonner avec sel et poivre.

## Finition et dressage

Disposer sur des assiettes. Saupoudrer de feuilles de coriandre hachée. Accompagner de galette de pain.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

### Lentilles vertes du Puy

boîte de 500 g  
Réf. 014FX1  
**9,95 €**  
(19,90 € / kg)



### Curry de Madras

Réf. 029Z17  
**7,95 €**



### Poêles professionnelles 5 couches

Réf. 026D01 **99,95 €**



### Poivre noir d'Inde en grains

Réf. 029Z33  
**8,95 €**



# CAPONATA D'AUBERGINE À LA SICILIENNE

## Ingrédients pour 4 personnes

### Caponata

2 aubergines  
4 branches de céleri  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
1 oignon  
4 tomates  
3 gousses d'ail  
2 c. à soupe de pignons de pin  
2 c. à soupe de raisins secs, 1 c. à soupe de câpres  
1 c. à café de sucre  
4 c. à soupe de vinaigre de vin rouge  
Sel, poivre

### De plus

Une vinaigrette à partir de :  
1 c. à café de sucre  
1 c. à soupe de jus de citron  
Sel, poivre  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
1 bouquet de salade colorée

## Préparation

1. Retirer les pédoncules des aubergines et les couper en dés de 3 cm. Retirer soigneusement les fils des branches de céleri et couper des morceaux de 2 cm de longueur. Chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les dés d'aubergines et les morceaux de céleri. Couper l'oignon en morceaux pas trop fins et l'ajouter au céleri après quelques minutes dans la poêle.
2. Retirer les pédoncules des tomates et les inciser sur le côté opposé. Les blanchir 10 secondes dans de l'eau bouillante. Peler, couper en quartiers et épépiner les tomates. Découper en fines bandes la pulpe dans le sens de la largeur.
3. Éplucher l'ail et le couper en fines tranches. Dès que les aubergines, le céleri et les oignons sont cuits, ajouter les bandes de tomates et les tranches d'ail. Faire revenir 1 minute tout en secouant la poêle et retirer du feu.
4. Faire dorer légèrement les pignons de pin dans une poêle revêtue non graissée. Les ajouter, ainsi les raisins secs et les câpres aux légumes et mélanger prudemment le tout. Assaisonner la caponata avec le sucre, le vinaigre de vin rouge, le sel et le poivre.

## Finition et dressage

La caponata est dressée froide (température ambiante) ou tiède sur les assiettes avec un bouquet de salade fraîche colorée. Verser une petite cuillère de vinaigrette sur chaque bouquet de salade.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

**Coupe ail**  
Réf. 046D04 **16,95 €**



**Huile d'olive "1881"**  
Réf. 106K05  
**12,95 €**  
(25,90 €/l)



**Sel marin naturel**  
sachet 1 kg  
Réf. 06K19  
**5,95 €**



**Poivre noir d'Inde en grains**  
Réf. 029Z33  
**8,95 €**



# CÉLÉRI GRATINÉ SUR HOUMOUS À L'AIL AVEC TOMATES AU FOUR

## Ingrédients pour 4 personnes

### Houmous

2 têtes d'ail  
Huile d'olive  
300 g de pois chiches ( bocal)  
2 c. à soupe de tahina (pâte de sésame en bocal)  
1 citron bio  
Sel, poivre  
Piment d'Espelette

### Céleri

1 céleri-rave, de taille moyenne  
1 citron  
Sel, poivre  
2-3 c. à soupe de farine  
1 gros œuf  
100 g de parmesan fraîchement râpé  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à soupe de beurre

### Tomates au four

6 tomates  
Thym  
2 gousses d'ail  
Sel, poivre  
3 c. à soupe d'huile d'olive

### De plus

Persil plat  
Piment d'Espelette  
Zestes de citron

## Préparation

### Houmous

1. Couper les têtes d'ail avec une trancheuse en 8 tranches de 1 cm d'épaisseur de sortes que toutes les gousses soient visibles. Faire dorer les tranches d'ail dans l'huile d'olive. Retirer des bouts de têtes les morceaux d'ail restants, les hacher grossièrement et les faire revenir à petit feu dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient transparents.
2. Bien rincer les pois chiches du verre dans une passoire sous l'eau courante et sécher soigneusement. Mélanger la tahina avec l'huile qui s'est éventuellement déposée en haut du verre. Râper finement la peau du citron bio. Réserver la moitié des zestes de citron pour la décoration. Réduire en purée au mixeur l'autre moitié des zestes avec le jus de citron pressé, la tahina, 3 c. à soupe d'huile d'olive, l'ail haché revenu et les pois chiches. Assaisonner avec le sel, le poivre et le piment d'Espelette.

### Céleri gratiné

1. Éplucher le céleri et couper du milieu 4 tranches régulières d'1 cm d'épaisseur. Frotter avec le jus de citron pour qu'elles ne noircissent pas. Cuire les tranches de céleri al dente dans un panier vapeur au bain-marie. Laisser refroidir, sécher et saler et poivrer.
2. Tourner dans la farine et secouer légèrement. Les passer dans l'œuf battu et les paner avec le parmesan fraîchement râpé. Cuire dans un mélange beurre-huile d'olive dans une poêle sur les 2 côtés jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.

### Tomates au four

1. Retirer les pédoncules des tomates et inciser en croix le côté opposé. Les plonger 10 secondes dans l'eau bouillante, les monder, les couper en quartiers et les épépiner.
2. Assaisonner les quarts de tomates avec le thym, l'ail coupé en dés fins, le sel et le poivre. Les arroser de quelques gouttes d'huile d'olive et les faire sécher au four à 80 °C sur une plaque huilée.

### Finition et dressage

Mettre un peu d'houmous sur des assiettes préchauffées. Ajouter le céleri gratiné, deux tranches d'ail cuits et des tomates au four. Décorer avec des petites feuilles de persil, de piment d'Espelette et du zeste de citron.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

**Véritable piment d'Espelette**  
Réf. 028U14  
13,95 €



**Mini hachoir KitchenAid**  
Réf. 206D02  
79,95 €



**Parmesan au lait cru, 480 g**  
Réf. 148U03 **6,50 € / 100 g**



**Râpe fine**  
Réf. 165Z02  
29,95 €



# ESSAYEZ ÉGALEMENT



Velouté de céleri aux truffes et à la crème avec son couvercle feuilleté



Frittata aux courgettes



Œuf poché sur un lit de salade et de légumes



Frittata de spaghetti farcie



Consommé froid à la tomate San Marzano



Flan de citrouille



Tartelettes feuilletées au fromage de chèvre



Flan au parmesan sur une concassée de tomates



Soupe au fenouil gratinée

Plus d'idées de recettes sur [hagengrote.fr](http://hagengrote.fr)