

Hagen Gnote

LIVRET DE
RECETTES
N° 4

Hagen Gnote

pour le gourmet

Asperges

Cuisine printanière, fine et légère

CRÈME BRÛLÉE AUX ASPERGES AVEC ASPERGES VERTES SAUTÉES SUR LIT DE ROQUETTE

Ingrédients pour 4 personnes

Crème brûlée aux asperges

12 asperges blanches
1 c. à café de sucre
1 c. à soupe de beurre
Sel
4 jaunes d'œuf
150 g de crème fraîche
Sel, poivre
Roquette
2 c. à soupe d'huile d'olive
Fleur de sel
4 c. à soupe de sucre brun

Asperges sautées

12 asperges vertes
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 verre de vin blanc (100 ml)
Sel, poivre

Émulsion asperges-huile d'olive

Morceaux d'asperges vertes
1 œuf
100 ml d'huile d'olive
Sel, poivre

De plus

4 timbales
Beurre pour les moules
Chalumeau de cuisine

Préparation

Crème brûlée aux asperges

1 Éplucher les asperges, retirer les bouts ligneux et couper en morceaux de 3 cm de longueur. Bien cuire les asperges dans une eau légèrement salée (10 g/litre) avec le sucre et le beurre. Laisser bien égoutter.
2 Réduire au mixeur les morceaux d'asperges et les passer au tamis. Mélanger la purée d'asperges avec les jaunes d'œufs et la crème fraîche. Saler et poivrer.
3 Répartir le mélange dans 4 timbales beurrées. Mettre les timbales dans un plat à rôtir et verser dans le plat de l'eau bouillante sur environ 2 cm de hauteur. Cuire env. 30 minutes au four préchauffé à 160 °C. Sortir du four, laisser refroidir et démouler prudemment.

Asperges sautées

1 Éplucher le tiers inférieur des asperges et couper les bouts ligneux. Raccourcir les asperges à la même longueur (env. 12 cm). Réserver les morceaux restants pour l'émulsion asperges-huile d'olive.
2 Dans une poêle enduite, chauffer l'huile d'olive et y saisir les asperges 2 minutes sur tous les côtés. Verser le vin blanc et cuire les asperges 5 minutes à couvert. Saler et poivrer.

Émulsion asperges-huile d'olive

1 Bien cuire les morceaux d'asperges dans l'eau salée, égoutter et sécher. Cuire l'œuf exactement 6 minutes, passer sous l'eau froide et peler.
2 Saler et poivrer les morceaux d'asperges, l'œuf et l'huile d'olive, les réduire au mixeur et passer ensuite au tamis.

Finition et dressage

Répartir la roquette assaisonnée de quelques gouttes d'huile d'olive, de gros sel de mer et de poivre sur les assiettes. Poser les flans aux asperges au milieu, saupoudrer de sucre brun et caraméliser avec le chalumeau. Ajouter les asperges vertes et napper de l'émulsion asperges-huile d'olive.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Vin blanc de Majorque, 6 x 0,75 l

Réf. 500D09
49,95 €
(11,10 €/l)



Huile d'olive vierge extra

CA'N VEY 750 ml
Réf. 981H06
29,27 €
(29,27 €/1 l)



Fleur de sel

250 g
Réf. 12M16
9,95 €
(3,98 €/100 g)



SALADE D'ASPERGES CRUES AVEC AGRIMETTO ET ŒUF FRIT

Ingrédients pour 4 personnes

Salade d'asperges

10 asperges, blanches et vertes
1 bouquet de roquette
1 bouquet de radis
1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
3 c. à soupe d'Agrimetto (ou huile végétale neutre avec ½ c. à café de zeste de citron bio râpé)
1 c. à café de sucre
Sel, poivre
1 échalote
1 gousse d'ail
1 bouquet de ciboulette
Petites feuilles de cerfeuil

Œuf

5 œufs
2 c. à soupe de farine
2 c. à soupe de chapelure

De plus

Friteuse

Préparation

Salade d'asperges

1 Couper les bouts ligneux des asperges. Éplucher entièrement les asperges blanches et le tiers inférieur des asperges vertes. Couper les asperges en biseau avec l'économome, pour obtenir de petites tranches très fines de 3 cm de longueur. Laver la roquette et la sécher.
2 Mélanger le vinaigre balsamique, l'Agrimetto, le sucre, le sel et le poivre en vinaigrette. Hacher très finement l'échalote et l'ail. Ciseler la ciboulette, effeuiller le cerfeuil. Ajouter l'échalote, l'ail et les herbes dans la vinaigrette et mélanger avec la roquette et les asperges.

Œuf

1 Piquer quatre œufs en haut et en bas. Les cuire à peine quatre minutes, les passer aussitôt sous l'eau très froide et les éplucher prudemment. Saupoudrer tout d'abord de farine, les tourner dans un œuf battu et les paner avec la chapelure. Frirer deux minutes dans une graisse très chaude.

Finition et dressage

Dresser la salade d'asperges sur les assiettes. Poser au milieu un œuf frit et l'ouvrir de telle sorte que le jaune d'œuf encore légèrement liquide s'écoule un peu.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Agrimetto, bouteille de 250 ml
Réf. 200C03
22,95 €
(9,18 €/100 ml)



Vinaigre balsamique blanc, 4 ans d'âge
100 ml
Réf. 649Y01
9,95 €



Mini friteuse
Idéale pour 2-3 portions
Nr. 228Z01
49,95 €



FLAN AU PARMESAN SUR CONCASSÉ DE TOMATES AVEC ASPERGES SAUTÉES

Ingrédients pour 4 personnes

Flan au parmesan

4 œufs
150 ml de crème fraîche
80 g de parmesan fraîchement râpé
Sel, poivre
Beurre

Concassé de tomates

3 tomates
Basilic
2 c. à soupe de pignons de pin

Asperges

16 asperges blanches épaisses
Sel
2 c. à café de sucre
150 g de beurre

Sauce à la crème au Stilton

100 ml de bouillon de légumes
150 ml de crème fraîche
100 g Bleu Stilton (alternativement fromage bleu doux)
1 c. à soupe de jus de citron
Sel, poivre

De plus

4 timbales (petits moules de 125 ml)
Huile d'olive
Vinaigre balsamique
Poivre
Gros sel de mer

Préparation

Flan au parmesan

1 Remuer délicatement les œufs, la crème fraîche et le parmesan avec un fouet, mais ne pas battre. Saler et poivrer et verser dans les moules beurrés. Saler et poivrer et verser dans des timbales beurrées (125 ml). Cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 15 minutes.

Concassé de tomates

1 Retirer les pédoncules des tomates et inciser en croix sur le côté opposé. Blanchir les tomates une à une 10 secondes dans l'eau bouillante, les éplucher, les couper en quatre et les épépiner. Pour le concassé de tomates, ôter le pédoncule des tomates et les inciser d'une croix sur le côté opposé. Plonger chacune des tomates dans l'eau bouillante durant 10 secondes puis les éplucher, les couper en quatre et les dénoyauter. Couper la chair de la tomate en petits dés et laisser égoutter dans une passoire.
2 Laver le basilic, enlever les feuilles et sécher prudemment en tapotant. Griller légèrement les pignons de pin dans une poêle sans matières grasses.

Asperges

1 Peler les asperges et retirer les bouts ligneux. Les cuire 5 minutes dans une eau légèrement salée (10 g/litre) avec le sucre et 1 c. à soupe de beurre. Les sortir avec une écumoire et les sécher sur du papier essuie-tout. Faire mousser le beurre restant dans une poêle et y cuire les asperges par portions jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Sauce à la crème au Stilton

1 Faire bouillir le bouillon de légumes et la crème fraîche et réduire de 1/3. Y dissoudre le Stilton bleu en petits morceaux. Épicer avec un peu de jus de citron, de sel et de poivre.

Finition et dressage

Démouler le flan au parmesan des timbales et les poser sur des assiettes chaudes. Dresser le concassé de tomates autour du flan et verser quelques gouttes d'huiles d'olive et le vinaigre balsamique. Garnir de petites feuilles de basilic et de pignons de pin grillés. Dresser les asperges grillées à côté et épicer avec le poivre noir du moulin et le gros sel de mer. Napper les asperges avec la sauce à la crème au Stilton.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Parmesan au lait cru

env. 500 g
Réf. 148U03
6,50 €/100 g



Fond de légumes, lot de 3 verres identiques à 200 ml

Réf. 15U01
11,95 €
(1,99 €/100 ml)



Moules à flan moules en silicone

Nr. 983R04
14,95 €



VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES

Ingrédients pour 4 personnes

1 échalote
2 c. à soupe de beurre
150 ml de vin blanc
700 ml de bouillon de légumes
100 g de pommes de terre à chair farineuse
1 gousse d'ail
1 c. à café de sucre
Sel, poivre
Jus d'1 citron
12 asperges vertes
1 bouquet de persil plat

De plus

4 c. à soupe de crème liquide

Préparation

1 Faire revenir dans le beurre l'échalote finement coupée. Verser le vin blanc et le bouillon. Ajouter les pommes de terre épluchées et râpées avec la gousse d'ail finement hachée et laisser mijoter 15 minutes. Épicer avec le sucre, le sel, le poivre et le jus de citron.
2 Couper les bouts ligneux des asperges, éplucher le tiers inférieur. Mettre la moitié des asperges coupées en bouts de 2 cm de longueur dans la soupe et cuire 5 minutes. Effeuille le persil lavé, le hacher et le mettre dans la soupe. Retirer du feu et réduire le tout en purée.
3 Couper les asperges restantes sur un rabot de cuisine en biais en tranches ovales très fines. Les mettre dans la soupe et sans cuire, laisser reposer 5 minutes juste sous le point d'ébullition.

Finition et dressage

Verser la soupe dans des assiettes préchauffées et ajouter au milieu une petite cuillère de crème légèrement fouettée.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Vin blanc de Majorque, 6 x 0,75 l
Réf. 500D09
49,95 €
(11,10 €/l)



Fond de légumes, Lot de 3 verres identiques à 200 ml
Réf. 15U01
11,95 €
(1,99 €/100 ml)



Epluche-légumes à double lame
Réf. 104X01
12,95 €



TERRINE D'ASPERGES AVEC SAUCE AU PERSIL

Ingrédients pour 4 personnes

Terrine d'asperges

8 asperges blanches, 8 asperges vertes
700 ml de bouillon de volaille
Sel
Sucre
½ piment
1 c. à soupe de jus de citron
10 feuilles de gélatine
Jambon cuit, env. 300 g de grandes tranches pour recouvrir le moule

Sauce au persil

2 bouquets de persil plat
2 c. à soupe d'amandes émondées
100 ml d'huile d'olive
2 gousses d'ail
1 c. à café de sucre
Jus d'un ½ citron
Sel, poivre
100 ml de bouillon de légumes
2 c. à soupe de parmesan, fraîchement râpé

De plus

Film étirable
Terrine
Petits bouquets de salade d'herbes
Vinaigrette à partir de :
Sel, poivre
1 gousse d'ail, pressée
3 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation

Terrine d'asperges

1 Éplucher entièrement les asperges blanches et seulement le tiers inférieur des asperges vertes et couper les bouts ligneux. Épicer le fond de volaille avec le sucre, le jus de citron et le sel. Couper le piment épicé en tout petits dés, les mettre dans le bouillon et porter à ébullition.
2 Y cuire les asperges blanches 10 minutes. Après 5 minutes de cuisson, ajouter les asperges vertes. Soulever les asperges blanches et vertes du jus de cuisson et passer sous l'eau très froide. Bien essorer la gélatine ramollie 5 minutes dans l'eau froide et la dissoudre dans le jus de cuisson des asperges chaud.
3 Refroidir la terrine 15 minutes dans le compartiment congélateur et chemiser d'une feuille de cuisson. Revêtir tout le moule avec les tranches de jambon se superposant légèrement de telle sorte qu'elles pendent un peu sur le bord. Disposer les asperges en alternant les couleurs et napper avec le fond. Recouvrir avec les bouts de jambon qui pendent sur l'extérieur. Laisser prendre au frigo toute la nuit.

Sauce au persil

1 Laver le persil, bien le sécher et l'effeuiller. Réduire très finement au mixeur les petites feuilles de persil, les amandes, l'huile d'olive et les gousses d'ail. Assaisonner avec le sucre, le jus de citron, le sel et le poivre. Ajouter le fond de légumes et incorporer le parmesan.

Finition et dressage

Démouler prudemment la terrine d'asperges et couper en tranches avec un couteau électrique. Décorer sur les assiettes avec des petits bouquets de salade. Verser quelques gouttes de vinaigrette sur les bouquets et napper la terrine d'asperges avec la sauce au persil.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Fond de poulet, lot de 3 verres identiques à 200 ml
Réf. 05H05
11,95 €
(1,99 €/100 ml)



Huile d'olive vierge extra CA'N VEY 750 ml
Réf. 981H06
29,27 €
(29,27 €/1 l)



Parmesan au lait cru
env. 500 g
Réf. 148U03
6,50 €/100 g



QUENELLES DE SAUMON AVEC ASPERGES, SAUCE À L'ORANGE ET AU SAFRAN

Ingrédients pour 4 personnes

1 échalote
1 c. à soupe de beurre
1 boîte de quenelles de saumon
250 ml de fumet de poisson
1 orange bio
400 ml de jus d'orange
½ citron
2 c. à café de sucre
6 grains de poivre
½ piment
150 ml de crème fraîche
1 g de pistils de safran
Sel, poivre
Piment d'Espelette

De plus

Asperges blanches et vertes
Sucre, sel
1 c. à soupe de beurre
Estragon

Préparation

1 Faire blondir l'échalote finement hachée dans le beurre. Déglacer avec le fumet de poisson. Ajouter le zeste d'orange bio, le jus d'orange, le jus de citron, le sucre et le poivre. Épépiner le piment, le couper en fines lamelles et l'ajouter à la sauce.
2 Réduire à feu vif à environ 300 ml et passer au tamis fin. Mélanger au fouet la crème fraîche dans la sauce. Ajouter le safran et laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Épicer avec le sel, le poivre et le piment d'Espelette.
3 Couper les bouts ligneux des asperges. Éplucher entièrement les asperges blanches et seulement le tiers inférieur des asperges vertes. Les couper en morceaux de 3 cm de longueur. Cuire les asperges blanches 3 minutes dans une eau bouillante salée avec le sucre et le beurre. Ajouter ensuite les morceaux d'asperges vertes et laisser cuire 5 minutes supplémentaires. Égoutter dans une passoire.

Finition et dressage

Verser la sauce en miroir sur les assiettes préchauffées. Y dresser les quenelles de saumon et les morceaux d'asperges. Garnir de petites feuilles d'estragon.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Boîte de 800 g de quenelles de saumon, 1 Boîte
Réf. 984W01
19,95 €
(24,94 €/1 kg)



Fumet de poisson, lot de 3 verres identiques à 200 ml
Réf. 05H04
11,95 €
(1,99 €/100 ml)



Pistils de safran, 1 g
Réf. 22H01
9,95 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Fromage de chèvre frais gratiné sur
salade de roquette et poires



Aumônière de mousse de volaille
aux épinards



Tartelettes
volaille-légumes



Quiches au fromage de chèvre
et figues



Salade avocat-orange
au crabe royal



Saumon fumé
à la crème d'aneth



Œuf poché sur un lit
de salade et de légumes



Salade
niçoise



Velouté de roquette avec une rosette
de saumon fumé

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