

Hagen Gnote

LIVRET DE
RECETTES
N° 6

Hagen Gnote

pour le gourmet

**BEST OF
BARBECUE**

STEAK T-BONE, BEURRE D'AIL ET SALADE DE POIS CHICHES

Ingrédients pour 4 personnes

Steaks

4 steaks T-Bone, chacun de 350 g,
2,5 cm d'épaisseur
Huile d'olive
Sel, poivre
125 g de beurre
3 gousses d'ail

Salade de pois chiches

400 g de pois chiches (bocal)
3 poivrons (vert, jaune et rouge)
1 oignon doux
2 gousses d'ail
1 c. à café de sucre
Sel, poivre
1 c. à soupe de jus de citron
4 c. à soupe d'huile d'olive

De plus

Barbecue avec couvercle
Persil plat
Petites feuilles de salade

Préparation

Steaks

1 Réchauffer les steaks à température ambiante. Badigeonner légèrement les deux côtés avec de l'huile d'olive, saler et poivrer.
2 Griller à forte chaleur directe (250-290 °C) sous couvercle fermé, 8 minutes (saignant) à 10 minutes (à point). Retourner deux fois pendant le temps de cuisson et veiller à ce que de beaux motifs de grillade imprègnent la viande. Retirer la viande du barbecue et laisser reposer à couvert 5 minutes au chaud.
3 Écraser le beurre avec une fourchette, saler et poivrer. Ajouter l'ail écrasé et travailler le tout en un beurre d'ail crémeux.

Salade de pois chiches

1 Mettre les pois chiches dans une passoire, bien les laver et laisser égoutter. Couper les poivrons en deux, retirer les pédoncules, les graines et les parois et couper en cubes d'environ 1 cm. Couper en petits dés l'oignon épluché.
2 Presser les gousses d'ail et mélanger en vinaigrette avec le sucre, le sel, le poivre, le jus de citron et l'huile d'olive. Mélanger les pois chiches avec les poivrons en dés, les dés d'oignon et la vinaigrette. Laisser reposer une demi-heure, en remuant de temps en temps.

Finition et dressage

Mettre les steaks sur une assiette, y poser un petit morceau de beurre d'ail et laisser fondre. Mélanger la salade de pois chiches avec des feuilles fraîches de persil haché et servir avec quelques feuilles de laitue.

Remarque

Ce steak classique est constitué d'un côté de l'os central du filet, de l'autre côté, du roastbeef et est merveilleusement tendre.



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

Huile d'olive vierge extra

CA 'N VEY 750 ml

Réf. 981H06

21,95 €

(29,27 €/l)



Épluche et presse-ail

Des dés d'ail

vite et bien

Réf. 001U09

16,95 €



Gril à steaks électrique

Pour une cuisson professionnelle

Réf. 021S32

369,00 €



STEAK TOMAHAWK AU ROMARIN AVEC POMMES DE TERRE AU BACON

Ingrédients pour 4 personnes

Pommes de terre au bacon

4 pommes de terre nouvelles, à chair ferme
8 tranches de bacon
8 brins de romarin
8 feuilles de laurier
4 c. à soupe d'huile d'olive

Steak

1 Steak Tomahawk d'environ 1 kg, de 5 cm d'épaisseur
Marinade :
80 ml d'huile d'olive
4 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
2 gousses d'ail, hachées finement
1 c. à soupe de romarin, haché très fin
1 c. à café de fleur de sel

De plus

Barbecue à couvercle
Beurre
Fleur de sel
Mélange de poivres concassés : poivre long, poivre noir, poivre citronné
Herbes

Préparation

Pommes de terre au bacon

1 Laver les pommes de terre, les brosser soigneusement. Les cuire à moitié 10 minutes à l'eau salée. Les couper en deux dans le sens de la longueur et les enrouler d'une tranche de bacon. Sous chaque tranche de bacon, mettre un brin de romarin et une feuille de laurier. Arroser d'un peu d'huile d'olive mais ne pas saler car le bacon contient assez de sel.
2 À chaleur moyenne (180 - 230 °C), couvercle fermé, les cuire environ 5-8 minutes, posées les unes à côté des autres avec suffisamment d'espace. Tourner de temps en temps dans le sens d'enroulement du bacon jusqu'à ce que le bacon soit croustillant et que les pommes de terre soient bien dorées.

Steak

1 Réchauffer le steak à la température ambiante. Mélanger tous les ingrédients de la marinade et y mariner la viande pendant 30 minutes. La retirer de la marinade et laisser égoutter.
2 Griller à forte chaleur directe (250 - 290 °C) sous couvercle, de 10 minutes (rosé) à 12 minutes (à point). Retourner deux fois pendant le temps de cuisson et veiller à ce que de beaux motifs de grillade imprègnent la viande. Retirer la viande du barbecue et laisser reposer à couvert 5 minutes au chaud.

Finition et dressage

Couper le steak dans le sens contraire des fibres jusqu'à l'os en bandes d'1 cm de largeur. Mettre la viande et les pommes de terre au bacon sur les assiettes. Laisser fondre du beurre frais. Assaisonner avec la fleur de sel et le mélange de poivre grossièrement moulu, garnir de petites herbes.

Remarque

Le steak tomahawk à la fine marbrure de graisses provient comme le steak Rib-Eye de la haute côte. Son fort persillage contribue de façon décisive à son goût très relevé. Il se distingue de plus par sa faible perte de poids lors de la cuisson. Il doit son nom à la forme typique de l'os.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

Huile d'olive vierge extra CA'N VEY

0,75 l, 3 l, ou bidon de 5 l.
Réf. 343Q05
dès 21,95 €
(29,27 €/l)



Poivre long

Spécialité d'Indonésie, 35 g
Réf. 002X17
10,95 €
(312,86 €/kg)



Couverts à steaks Laguiole

2 pièces (fourchette et couteau)
Réf. 084A01
23,95 €



COCHON DE LAIT À LA BROCHE AVEC SALADE DE CHOU COLESLAW

Ingrédients pour 12 personnes

Cochon de lait

1 cochon de lait entier 5-6 kg (donne environ 4 kg de viande)
1 c. à café de sel/500 g de viande
1 c. à café de sucre/500 g de viande
½ c. à café de poivre/500 g de viande
Huile d'olive
500 ml de bière

Salade de chou Coleslaw

1 petit chou, env. 1 kg
2 carottes
5 c. à soupe de vinaigre de vin
5 c. à soupe de mayonnaise
150 ml de crème sure
3 c. à soupe de sucre
3 c. à café de sel
2 c. à café de poivre

De plus

Barbecue avec capot et tournebroche
Lèche-frite en aluminium
Feuille aluminium
Pain de campagne

Préparation

Cochon de lait

1 Laver et sécher le cochon de lait la veille. Mélanger le sel, le sucre et le poivre avec de l'huile d'olive pour en faire une pâte. Inciser la peau en losange tous les 4 cm sur 1 cm de profondeur. Badigeonner vigoureusement avec la pâte épicée et mettre la pâte également dans les incisions. Refermer les cavités avec du fil de cuisine et mettre le cochon de lait au frais pour la nuit.
2 Le lendemain, recouvrir les oreilles, la queue et les pieds d'une feuille d'aluminium pour les empêcher de brûler. Attacher les pieds au corps avec du fil de cuisine et fixer le cochon de lait sur le tournebroche. Allumer le charbon de bois et les répartir dans deux tas : un tas sous le domaine de l'épaule et un tas sous le jambon.
3 Poser une lèche-frite sur la grille du barbecue. Fermer le capot et griller à basse température (minimum 100 °C, maximum 150 °C) 4 heures. Toutes les 30 minutes, badigeonner d'huile afin que rien ne sèche et que la couenne devienne délicieusement croustillante. En fin de cuisson, avec un peu de bière, la croûte sera particulièrement belle. Lors d'une cuisson au barbecue au charbon de bois, rajouter toutes les heures environ 10 nouveaux charbons latéralement. Le cochon de lait est prêt dès que la température à cœur, mesurée au thermomètre dans la partie la plus épaisse du jambon, atteint 88 °C.

Salade de chou Coleslaw

1 Pour la salade de chou américaine, hacher 1 petit chou blanc et 2 carottes épluchées sur un rabot de cuisine ou réduire en petites bandes avec un robot de cuisine. Mélanger avec le reste des ingrédients et laisser tremper la moitié une demi-heure au frais.

Finition et dressage

Poser le cochon de lait, une fois prêt, sur une planche à découper et laisser reposer pendant 10 minutes. Retirer l'os et couper en portions. Sur une assiette, mettre la viande avec un bout de couenne et une portion de Coleslaw. Servir avec du pain de campagne.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

bols mélangeurs inox avec couvercle transparent

Lot de 3
Réf. 585B04
94,95 €



Mandoline professionnelle

Coupe des tranches, des bâtonnets, des cubes et des losanges
Réf. 010L02
64,95 €



Pain rustique : préparation pour pain bio

3 x 1 kg
Réf. 585E03
12,95 €
(4,32 €/kg)



POULET À LA BIÈRE ET SA SALADE GRECQUE

Ingrédients pour 4 personnes

Poulet

Une poularde de maïs d'env. 2 kg
4 gousses d'ail
Mélange d'épices :
1 c. à soupe de romarin, haché fin
3 feuilles de laurier, réduites en poudre
1 c. à soupe d'origan
1 c. à soupe de thym
1 c. à café de poivre noir, concassé
2 c. à café de sel
1 canette de bière, 0,3 l

Salade

3 tomates mûres
1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 concombre
1 oignon rouge
200 g de feta de brebis ou de chèvre
Sel, poivre
1 c. à café de sucre
1 gousse d'ail
½ citron
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à café d'origan
16 olives noires grecques avec noyau

De plus

Barbecue avec capot
Lèche-frite en aluminium

Préparation

Poulet

1 Laver à l'extérieur et à l'intérieur la poularde de maïs vidée et la sécher avec du papier essuie-tout. Insérer sous la peau à différents endroits les gousses d'ail épluchées. Enduire le poulet, à l'extérieur et à l'intérieur, avec les 2/3 du mélange d'épices.
2 Ouvrir la canette de bière, verser la moitié du contenu et faire plusieurs trous dans le couvercle supérieur de la canette. Mettre le reste du mélange d'épices dans la canette de bière. Retirer le croupion et la graisse excédentaire du cou de la poularde. Poser la poularde sur la canette de bière et mettre les deux debout dans une lèche-frite au milieu de la grille du barbecue.
3 Cuire environ 80 à 90 minutes à température moyenne (180 – 230 °C), sous couvercle. Toutes les 20 minutes, arroser avec le jus sécoulant. Si vous utilisez un barbecue à charbon de bois, après une heure de cuisson, ajouter 10 morceaux de charbon de chaque côté. La poularde est prête à consommer dès que la peau est bien dorée et que la viande se détache facilement des os.

Salade

1 Retirer les pédoncules des tomates. Couper les tomates en deux et faire sortir le jus et les grains. Couper chaque moitié en 4 morceaux. Couper en deux les poivrons, retirer les pédoncules, les graines, les cloisons et couper en morceaux de 2 cm.
2 Éplucher le concombre, le couper en deux dans le sens de la longueur et retirer les graines avec une cuillère. Couper les moitiés encore une fois dans le sens de la longueur et couper en dés de 2 cm. Éplucher l'oignon et le couper en anneaux très fins de 5 mm d'épaisseur. Casser la feta en morceaux d'env. 2 cm.
3 Bien mélanger le sel, le poivre, le sucre et la gousse d'ail pressée avec le jus d'un demi-citron et remuer avec l'huile d'olive et l'origan en une vinaigrette. Assaisonner les dés de légumes et la feta avec la vinaigrette.

Finition et dressage

Poser prudemment la poularde finie sur une planche à découper afin que la bière très chaude ne coule pas de façon incontrôlée et laisser reposer 5 minutes. Retirer la canette de bière et la jeter. Détacher la viande de l'os et dresser sur les assiettes. Ajouter la salade grecque et répartir les olives noires sur la salade.



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

Thym BIO
ciselé, 20 g
Réf. 342X32
4,95 €
(247,50 €/kg)



Barbecue de table à gaz
2 brûleurs
Réf. 302Y01
349,95 €



Système de planche à découper
couper,
collecter,
faire le tri
proprement
Réf. 107K06
à partir de
54,95 €



GIGOT D'AGNEAU DE LAIT ET SA RATATOUILLE

Ingrédients pour 4 personnes

Gigot d'agneau

1-1,5 kg de gigot d'agneau, désossé
800 g - 1200 g
4 gousses d'ail
Quelques brins de romarin et de thym
Sel, poivre
Huile d'olive

Ratatouille

2 oignons blancs
Huile d'olive
5 tomates
3 gousses d'ail
Sel
2 brins de romarin
2 brins de persil plat
2 brins de thym
2 brins de basilic
1 poivron jaune
1 poivron rouge
2 aubergines
2 courgettes
Poivre

De plus

Barbecue avec capot
Thermomètre de cuisson
Brins de thym et de romarin

Préparation

Gigot d'agneau

1 Retirer du réfrigérateur le gigot 2 heures avant la préparation. Pour parer, poser le gigot à la verticale et dégager l'os des deux côtés. Racler la viande avec précaution. Pour ce faire, travailler en alternance des deux bouts jusqu'à ce que l'os se laisse facilement retirer du gigot. Parer proprement la viande et retirer toutes les peaux, les tendons et la graisse visible.
2 Enfoncer l'ail non épluché avec les brins de romarin et de thym dans le gigot. Saler, poivrer et badigeonner d'huile d'olive. Poser le gigot d'agneau sur une lèchefrite dans le milieu du barbecue et griller sous couvercle fermé à température moyenne (180 – 230 °C). Toutes les 15 minutes, arroser avec le jus s'écoulant dans le bac d'écoulement.
3 Après 30 minutes, mesurer la température à cœur avec le thermomètre. Dès que la température à cœur atteint 67 °C, la viande est cuite à point, à 71 °C, elle est bien cuite. Retirer le gigot du gril au degré de cuisson voulu et laisser reposer à couvert 10 minutes.

Ratatouille

1 Éplucher les oignons, les couper en deux puis en très fines tranches. Les faire blondir ensuite dans une casserole avec l'huile d'olive. Retirer le pédoncule des tomates et inciser d'une croix sur le côté opposé. Blanchir les tomates une par une 10 secondes dans l'eau bouillante. Les éplucher et les couper en deux. Retirer les graines dans une passoire et récupérer le jus.
2 Couper en quatre les moitiés de tomates et les ajouter aux oignons avec le jus récupéré. Ajouter les gousses d'ail épluchées et pressées. Saler et laisser mijoter à petit feu 20 minutes. Couper très finement le romarin et le persil, effeuiller le thym et le basilic et ajouter toutes les herbes à la compote de tomates en fin de cuisson.
3 Couper les poivrons en deux, retirer les pédoncules, les graines et les cloisons. Couper en bandes de 2 cm de largeur et couper les bandes à l'oblique en losange de 5 cm de longueur. Les cuire dans une grande casserole, dans l'huile d'olive à petit feu. Couper les aubergines en deux, retirer les pédoncules et couper les moitiés à l'oblique en fines rondelles de 5 mm d'épaisseur. Les ajouter aux poivrons et cuire lentement. Retourner souvent et prudemment pour cuire le tout régulièrement.
4 Dès que les aubergines et les poivrons sont pratiquement cuits, couper les courgettes à l'oblique en petites rondelles de 5 mm d'épaisseur, Les cuire quelques minutes avec les poivrons et les aubergines jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Saler et poivrer. Mélanger les légumes avec la compote de tomates très chaude.

Finition et dressage

Dresser le gigot d'agneau coupé en tranches sur les assiettes et ajouter la ratatouille. Décorer avec les brins de thym et de romarin.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

**Huile d'olive vierge extra
CA'N VEY**
Réf. 981H06
21,95 €
(29,27 €/l)



Kit à marinade
Utilisable pour le barbecue, la cuisinière et le four
Réf. 169G01
26,95 €



Barbecue de table
Une chaleur de 250 °C en 5 minutes grâce au ventilateur turbo
Réf. 129G01
169,95 €



TROIS BROCHETTES POISSON-FRUIT DE MER ET AÏOLI

Ingrédients pour 4 personnes

Brochettes de Saint-Jacques

12 noix de Saint-Jacques
4 tiges de citronnelle
Sel, poivre

Brochettes de calamars-crevettes

12 grosses crevettes
2 petits calamars, vidés et nettoyés
Huile d'olive
Sel

Brochettes de saumon et d'oignons nouveaux

300 g de pavé de saumon, sans peau ni arêtes
6 oignons nouveaux
Sel, poivre
Jus d'un ½ citron

Aïoli

4 gousses d'ail
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
70 ml d'huile d'olive
70 ml d'huile végétale neutre
1 c. à soupe de jus de citron

De plus

Mesclun avec vinaigrette
Longues brochettes en bois

Préparation

Brochettes de Saint-Jacques

1 Enfiler 3 noix de Saint-Jacques nettoyées sur une tige de citronnelle. Saler et poivrer. Sur le barbecue ouvert à feu moyen (180 – 230 °C), griller sur chaque côté pendant 2 minutes.

Brochettes de calamars-crevettes

1 Enlever la tête des crevettes en la tournant et décortiquer la partie de la queue jusqu'au dernier segment avec la nageoire. Inciser légèrement le dos des crevettes et enlever l'intestin noir.
2 Séparer les tentacules des calamars et couper ensuite les corps dans le sens de la longueur. Enfiler en alternant sur les brochettes les crevettes, les tentacules et les moitiés des calamars. Badigeonner d'huile d'olive et saler. Sur le barbecue ouvert, griller à température moyenne (180 – 230 °C) sur chaque côté pendant 2 minutes.

Brochettes de saumon et d'oignons nouveaux

1 Laver et sécher le pavé de saumon et le couper en bandes de 3,5 cm de longueur et de 1 cm de largeur. Couper les oignons en rouleaux de 3,5 cm de longueur. Enfiler les deux ingrédients en alternance sur les brochettes et rectifier des deux côtés avec un couteau de façon à obtenir 4 rectangles plats et uniformes. Sur le barbecue ouvert à température moyenne (180 – 230 °C), griller 2 minutes sur chaque côté. Épicer avec le sel, le poivre et le jus de citron.

Aïoli

1 Éplucher les gousses d'ail, les presser et battre en crème dans un plat avec le jaune d'œuf à température ambiante et le sel.
2 Mélanger les deux huiles (avec seulement de l'huile d'olive, l'aïoli a un goût trop fort). En battant vigoureusement avec le fouet, verser l'huile tout d'abord goutte à goutte puis dans un mince filet dans le jaune d'œuf crémeux. Corriger l'aïoli avec du jus de citron dès qu'il a pris une consistance crémeuse.

Finition et dressage

Dresser les brochettes avec un bouquet de salade. Servir avec de la baguette et l'aïoli.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

Brochettes doubles

Têtes de brochettes de barbecue décoratives
Réf. 001T07
34,95 €



Ensemble épluche-ail + presse-ail

Des petits cubes rapidement, sans les écraser
Réf. 001U09
16,95 €



Bol cul-de-poule

Positions idéales pour battre
Réf. 012Y32
29,95 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Filet de veau dans un manteau d'herbes aromatiques



Curry de volaille à l'indienne au safran



Canard à l'orange sanguine



Cuisses de lapin sur sauce San Marzano avec polenta au romarin



Steak de porc avec purée de patates douces et sauce piment-chorizo



Cheeseburgers français farcis



Timbale de sandre farcie au saumon à la crème de fenouil et de safran



Médallions de sandre avec jambon de Parme et risotto à la tomate



Filets de sandre au beurre de vin rouge

Plus d'idées de recettes sur hagengrote.fr