

Hagen Gnote

LIVRET DE
RECETTES
N° 8

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet

Patates douces

DE LUXE

CAPONATINA D'AUBERGINES ET DE PATATES DOUCES

Pour 4 personnes

Caponatina d'aubergines et de patates douces

1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 aubergine
1 oignon blanc
1-2 patates douces (250 g)
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 courgette
3 c. à soupe de pignons de pin
3 gousses d'ail
3 c. à soupe de raisins secs
1 c. à café de sucre
Sel, poivre
3 brins de thym
1 citron
100 ml de vin blanc
2 c. à soupe de câpres

De plus

1 bouquet de persil plat

Préparation

Caponatina d'aubergines et de patates douces

1 Couper les poivrons en quartiers, retirer les pépins, les cloisons blanches et couper en carrés de 2 cm. Retirer le pédoncule de l'aubergine. Éplucher les patates douces et l'oignon, détailler tous les légumes en cubes de 2 cm. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les dés de légumes al dente en les remuant souvent.

2 Couper les extrémités de la courgette. La tenir verticalement et couper sur les 4 côtés une tranche de 5 mm, jeter la partie intérieure restante contenant les pépins. Couper les tranches de courgettes en carrés de 2 cm de côté. Faire brunir légèrement les pignons de pin sans matière grasse dans une poêle. Peler la gousse d'ail, la couper en fines tranches. Incorporer la courgette, les pignons et l'ail aux légumes sautés.

3 Assaisonner avec le sucre, le sel, le poivre, les petites feuilles des branches de thym effeuillées et le jus de citron. Ajouter le vin blanc et les câpres aux légumes et cuire couvert pendant 5 minutes.

Finition et dressage

Servir la caponatina froide (à température ambiante) ou tiède dans les assiettes de service. Garnir de feuilles de persil.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

Huile d'olive vierge extra
Ca'n Vey 0,75 l
Réf. 981H06
19,95 €



Coupe-tranches à 3 lames
Réf. 086G05
39,95 €



SALADE DE PATATES DOUCES ET GRENADE

Pour 4 personnes

Salade de patates douces et grenade

250 g de patates douces
3 c. à soupe de vinaigre de xérès
1 grenade
2 gousses d'ail
3 c. à soupe d'huile d'olive
Fleur de sel, poivre
Mâche
2 c. à soupe de cerneaux de noix

Préparation

Salade de patates douces et grenade

1 Éplucher les patates douces et les couper en tranches de 5 mm d'épaisseur, qu'on coupera en bâtonnets de 4 cm de longueur (Julienne). Blanchir la julienne de patates douces al dente dans de l'eau salée (g 10 sel / litre) pendant 2 à 3 minutes (vérifier la cuisson). Plonger immédiatement dans de l'eau glacée et laisser bien égoutter. Dès qu'elle est sèche, verser sur la julienne un filet de vinaigre de xérès.

2 Couper la grenade en deux, évider, recueillir les graines dans un bol. Presser les gousses d'ail pelées. Les ajouter à 2 c. à soupe de vinaigre de xérès, à l'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre pour confectionner une vinaigrette.

Finition et dressage

Mélanger la mâche lavée, essorée à la vinaigrette. La servir sur les assiettes. Répartir la julienne de patates douces, les noix grossièrement hachées sur la salade et saupoudrer de graines de grenade.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

Couteau-Julienne
Réf. 264B02
24,95 €



Essoreuse à salade yoyo
Réf. 125Z02
59,95 €



Cocotte multifonction
lot de 6 pièces
Réf. 626D01
189,95 €



GNOCCHIS DE PATATES DOUCES AVEC ROQUETTE ET TOMATES AU FOUR

Pour 4 personnes

Gnocchis de patates douces

600 g de patates douces
1 bouquet de persil plat
175 g de farine
2 jaunes d'œufs
Sel, poivre
16 tomates cerises
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de beurre
Roquette
Parmesan

Préparation

Gnocchis de patates douces

1 Faire cuire les patates douces au four pendant environ 45 minutes à 200 ° C. Vérifier la cuisson à l'aide d'une aiguille. Les peler et encore chaudes les écraser avec la presse à pommes de terre dans un bol. Laisser refroidir 15 minutes. Laver le persil, l'effeuiller et hacher finement les feuilles.
2 Ajouter le persil, la farine et les jaunes d'œufs à la patates douces. Assaisonner avec sel et poivre et mélanger pour obtenir une pâte. Former des rouleaux de pâte épais comme un doigt, les détailler en cylindre d'environ 2 cm de longueur. Rouler les morceaux de pâte sur l'arrière d'une fourchette pour imprimer le motif typique des gnocchis. Ceci permet de mieux accrocher la sauce.
3 Faire cuire les gnocchis dans l'eau salée frémissante (10 g de sel / litre) jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Retirer la casserole du feu, et laisser couvert pour continuer la cuisson pendant 5 autres minutes. Sortir les gnocchis de l'eau avec une écumoire, les jeter dans l'eau glacée, puis bien égoutter. Laver les tomates cerises et les cuire dans un four préchauffé à 180 ° C pendant 10 minutes.

Finition et dressage

Chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une poêle et faire dorer les gnocchis. Répartir avec les tomates cerises sur les assiettes de service chaudes. Ajouter les feuilles de roquette, et parsemer de copeaux de parmesan.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

**Hachoir
berceuse avec
planche à
découper**
Réf. 106G09
49,95 €



Râpe à parmesan
Réf. 181H01
29,95 €



GRATIN DE PATATES DOUCES AVEC CÔTELETTES D'AGNEAU ET KIWIS

Pour 4 personnes

Gratin de patates douces

3 patates douces, env. 400 g
1 c. à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail
Sel
Piment d'Espelette (sinon piment en poudre)
3 brins de romarin
80 g de parmesan fraîchement râpé

Côtelettes d'agneau

8 côtelettes d'agneau
Sel, poivre
2 c. à soupe de beurre clarifié

De plus

2 kiwis mûrs
Persil plat

Préparation

Gratin de patates douces

1 Éplucher les patates douces et les couper en fines tranches. Badigeonner un plat allant au four avec l'huile d'olive et y disposer les tranches de patates en les faisant se chevaucher légèrement avec un motif d'écaillés. Cuire au four préchauffé à 200°C faire cuire pendant 15-20 minutes (vérifier la cuisson des patates douces).
2 Découper les gousses d'ail en tout petit dés et en saupoudrer les patates douces. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette. Effeuillez les brins de romarin et hacher très finement les aiguilles recueillies. Mélanger au parmesan fraîchement râpé et répartir sur le plat. Allumer le grill du four et faire gratiner à 200°C jusqu'à ce qu'une belle croûte se forme.

Côtelettes d'agneau

1 Nettoyer l'os des côtelettes d'agneau avec un couteau et bien ôter la couche de graisse. Saler et poivrer.
2 Chauffer le beurre clarifié dans la poêle. Y faire cuire des 2 côtés à feu vif 6 minutes en tout.

Finition et dressage

Former de belles portions régulières de gratin et les disposer sur les assiettes de service chaudes. Sur chaque assiette, placer deux côtelettes d'agneau dont on fera se croiser l'os. Pour un joli contraste gustatif et visuel, garnir de tranches de kiwi de quelques feuilles de persil.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

Moule à gratin plat
43 x 32 x 4 cm
Réf. 323S03
49,95 €



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



Effeuilleuse à fines herbes
Réf. 485A06
9,95 €



ESCALOPE DE VEAU AVEC SAUCE AUX CÂPRES ET FRITES DE PATATES DOUCES

Pour 4 personnes

Escalope de veau

500 g de noix de veau
2 c. à soupe d'huile d'olive
sel
2 c. à soupe de beurre
100 ml de jus de veau (sinon fond de veau)
3 brins de persil plat
2 c. à soupe de câpres
3 c. à soupe d'Aceto Balsamico bianco (vinaigre balsamique blanc)
Poivre

Frites de patates douces

2 patates douces 350 g
1 pincée de piment d'Espelette
3 c. à soupe d'huile d'olive
Fleur de sel

Préparation

Escalope de veau

1 Parer la viande de veau et la découper perpendiculairement aux fibres en 4 tranches de taille semblable. Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive et dorer légèrement les escalopes de veau de tous les côtés. Assaisonner avec du sel, ajouter le beurre et cuire doucement pendant 10 minutes. On arrosera plusieurs fois la viande avec le beurre de cuisson pendant ces 10 minutes.

2 Ajouter le jus de veau, les feuilles de persil hachées et les câpres dans la poêle. Faire bouillir une minute. Déglacer avec le vinaigre balsamique blanc et assaisonner avec sel et poivre. Couvrir et garder au chaud.

Frites de patates douces

1 Éplucher les patates douces, les découper en frites épaisses d'1cm. Dans un saladier, mélanger les frites avec un peu de piment d'Espelette et l'huile d'olive. Cuire au four préchauffé sur papier sulfurisé les frites qu'on étalera les unes à côté des autres (sans les superposer) 220 °C pendant 20 minutes. Saler ensuite.

Finition et dressage

Couper les escalopes de veau en tranches de 2 cm d'épaisseur. Disposer les morceaux de viande en éventail sur les assiettes de service chaudes, avec un peu de sauce aux câpres. Ajouter les frites de patates douces et garnir de feuilles de persil plat.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

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



Jus de veau
3 x 200 ml
Réf. 500D02
12,95 €



La Fleur de Sel
Réf. 12M16 **11,95 €**



FILET DE PORC AU CHORIZO SUR PURÉE DE PATATES DOUCES

Pour 4 personnes

Purée de patates douces

350 g de pommes de terre douces
2 gousses d'ail
4 c. à soupe rouge de vinaigre de vin
4 c. à soupe d'huile d'olive
sel
Piment d'Espelette (sinon, piment doux en poudre)

Filet de porc au chorizo

500 g de filet de porc
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à café de paprika doux
Origan
½ c. à café de sel
100 g de chorizo

Garniture

½ poivron rouge
50 g de chorizo

De plus

Persil plat

Finition et dressage

Purée de patates douces

1 cuire les patates douces à l'eau, puis jeter l'eau. Peler les patates encore chaudes et laisser bien évaporer. Peler les gousses d'ail, les hacher grossièrement.
2 Réduire les patates douces dans un mixeur avec l'ail, le vinaigre et l'huile d'olive. Bien relever avec sel et piment.

Filet de porc au chorizo

1 Parer le filet, en ôtant tous les tendons et petites peaux. Laisser mariner pendant 4 heures dans un mélange contenant l'huile d'olive, le paprika, l'origan et le sel.
2 Sur le dessus du filet, faire une incision d'environ 2 cm dans le sens de la longueur. Retirer la peau du chorizo et hacher très finement. Insérez le chorizo hacher dans l'incision. Placer le filet de porc dans le four préchauffé à 175 ° C et sous le grill allumé 12 minutes. Couvrir la viande, et la laisser reposer au chaud pendant 10 minutes.

Garniture

1 Parer le demi-poivron, en ôtant le pédoncule, les graines et les cloisons. Couper en petits dés. Retirer la peau du chorizo et couper en petits dés. Dans une poêle antiadhésive faire revenir à feu moyen, sans ajout de matière grasse, les dés de chorizo et de poivron jusqu'à ce que le poivron devienne tendre. Égoutter soigneusement l'excès de graisse.

Finition et dressage

Répartir la purée de patates douces sur les assiettes de service chaudes. Découper le filet en médaillons de 2 cm d'épaisseur et disposer sur les assiettes. Garnir avec les dés de chorizo et de poivron et quelques feuilles de persil plat.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS :

Blender mixeur super puissant
Réf. 966G01
199,95 €



Chorizo raffiné Duroc 2 pièces, env. 560 g, (2 x 280 g)
Réf. 481K01
16,95 €



Huile d'olive opaque 0,5 l
Réf. 106K05
12,95 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Quenelles de poisson dans une sauce verte à la moutarde à l'estragon



Baeckeoffe alsacien



Carpaccio de truffes aux lamelles de pommes de terre



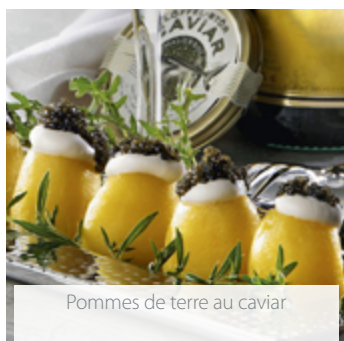
Noisettes d'agneau truffées avec un éventail de pommes de terre



Petite soupe de pommes de terre à l'huile de truffes aux herbes



Tartare de harengs avec galettes de pommes de terre



Pommes de terre au caviar



Artichauts farcis à la pancetta sur lit de salade



Flan d'écrevisse au brocoli et mousse de pommes de terre

Plus d'idées de recettes sur hagengrote.fr