

Hagen Gnote
LIVRET DE
RECETTES
N° 8

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



Potiron
DE LUXE

VELOUTÉ DE POTIRON-FROMAGE DE CHÈVRE AVEC BROCHETTES DE SCAMPIS

Ingrédients pour 4 personnes

Velouté potiron-fromage de chèvre

1 poireau (partie blanche seulement)
300 g de chair de potiron (la courge musquée est bien adaptée)
1 gousse d'ail
1 c. à soupe de beurre
½ c. à café de sucre
50 ml de vin blanc
250 ml de bouillon de volaille
75 g de crème fraîche
50 g de fromage de chèvre frais
Sel, poivre, feuilles de menthe

Brochettes de scampis

4 scampis (sinon grosses crevettes)
4 tranches de bacon
2 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation

Velouté potiron-fromage de chèvre

1 Nettoyer le poireau et le couper en petites rondelles. Couper la chair de potiron en cubes. Éplucher l'ail et le hacher finement.
2 Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire blondir le poireau avec le sucre. Ajouter ensuite le potiron et l'ail et laisser cuire 2 minutes.
3 Mouiller le tout avec le vin blanc et le bouillon de volaille et cuire à feu doux jusqu'à ramollissement.
4 Intégrer avec le fouet la crème fraîche et le fromage de chèvre. Porter brièvement le tout à ébullition et mixer ensuite.
5 Passer la soupe au tamis fin, saler et poivrer.

Brochettes de scampis

1 Retirer les têtes et les pattes des scampis. Découper les queues le long du dos avec des ciseaux de cuisine, éplucher et retirer le boyau noir.
2 Enrouler chaque queue de scampi dans une tranche de bacon. Cuire 2-3 minutes sur tous les côtés dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes puis les enfiler sur des petits piques à brochettes

Finition et dressage

Remplir des verrines de velouté potiron-fromage de chèvre et garnir d'un peu de menthe. Pour servir, poser une brochette de scampi sur chaque verrine.

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

Coupe-ail
Réf. 013Q02
17,95 €



Fouet-tamis
Réf. 056G05
16,95 €



Verrines ovales
lot de 6
Réf. 065F08
27,95 €



SOUPE DE POTIRON D'APRÈS PAUL BOCUSE

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

1 potiron de 3 à 4 kg (de préférence la courge musquée)
250 g de croûtons
100 g de gruyère râpé
Sel, poivre
2 l de crème liquide fraîche

Préparation

- 1 Couper un chapeau dans le potiron afin d'obtenir une sorte de soupière avec couvercle. Mettre le couvercle de côté. Évider le potiron afin d'enlever tous les pépins et la partie filandreuse.
- 2 Remplir tour à tour en couches les croûtons et le fromage râpé. Saler, poivrer et remplir l'intérieur avec la crème.
- 3 Refermer la « soupière » avec son « couvercle » aussi fermement que possible. Laisser cuire pendant environ 2 heures dans un four chaud à 180 ° C.
- 4 Servir tout d'abord avec le potiron entier. Retirer le couvercle et détacher la pulpe de potiron à l'aide d'une cuillère.
- 5 Mélanger tous les ingrédients avec la louche jusqu'à l'obtention d'une soupe crémeuse et douce. Corriger l'assaisonnement si besoin est.



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

Série
de couteaux
Laguiole
Réf. 065Z01
119,95 €



Moulin à épices
Réf. 266G02
39,95 €



Cuillère gourmet
4 pièces, poli
Réf. 840D01
19,95 €



BOULETTES DE VOLAILLE AUX ÉCREVISSES SUR PURÉE DE POTIRON AVEC SAUCE CITRONNELLE AU POTIRON

Ingrédients pour 4 personnes

Purée de potiron

800 g de potiron
Huile d'olive
1 gousse d'ail
100 g de crème fraîche
1 c. à café de sucre
Poudre de piment de chili
1 c. à café de gingembre frais râpé
½ c. à café de poudre de curry
Jus d'un ½ citron
Sel, poivre

Boulettes de volaille aux écrevisses

12 écrevisses fraîches
Sel, poivre
200 g de filet de poitrine de volaille
250 ml de crème
2 gousses d'ail
Thym
Chili en poudre
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de beurre

Sauce citronnelle au potiron

1 carotte
1 échalote
200 g de chair de potiron
2 c. à soupe de beurre
100 ml de vin blanc
200 ml de fond de volaille
1 feuille de laurier
1 gousse d'ail
2 tiges de citronnelle
½ piment
100 g de crème fraîche
Jus d'un ½ citron
1 c. à café de sucre
Sel, poivre

Préparation

Purée de potiron

1 Peler le potiron, enlever les pépins et couper la chair en gros dés. Mettre de côté 200 g de chair pour la sauce. Mettre le reste de la chair coupée en dés dans un plat allant au four et arroser d'huile d'olive. Ecraser grossièrement une gousse d'ail non pelée au préalable avec la lame plate d'un couteau et l'ajouter dans le plat. Fermer hermétiquement le plat avec une feuille d'aluminium. Faire cuire pendant 1 heure la chair de potiron dans un four préchauffé à 180°C.
2 Placer une étamine dans une passoire. Presser fortement la chair de potiron dans cette passoire et ainsi réduire de moitié la quantité initiale de la chair de potiron.
3 Mixer finement la chair de potiron avec la crème fraîche. Avec un fouet, incorporer ensuite dans la purée le sucre, le chili, le gingembre, le curry en poudre et le jus de citron. Saler et poivrer.

Boulettes de volaille aux écrevisses

1 Jeter les écrevisses dans l'eau bouillante salée (10 g/litre). Retirer du feu et laisser cuire 5 minutes à couvert. Puis les sortir et retirer les têtes du reste de la carcasse. Avec des ciseaux de cuisine, découper le dos des queues et enlever le boyau noir. Retirer la chair, la couper en petits morceaux et les réserver pour la garniture.
2 Retirer la peau et la graisse des filets de volaille. Les couper en gros dés et les mettre avec la crème 12 minutes dans le compartiment congélation.
3 Éplucher l'ail et le mettre au mixeur avec la viande de volaille pré refroidie. Épicer avec le sel, le poivre, le thym et le chili. Réduire et tout en purée fine et ajouter autant de crème très froide que nécessaire pour obtenir une farce facile à tartiner.

4 Mélanger la chair des écrevisses avec la farce de volaille et former dans la masse avec les mains mouillées des boulettes. Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive et le beurre et cuire à basse température les boulettes sur tous les côtés pendant 6 minutes. Puis les garder au chaud.

Sauce citronnelle au potiron

1 Éplucher la carotte et l'échalote et les couper en petits dés fins. Couper la chair de potiron en petits dés.
2 Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire revenir les dés de carotte. Ajouter les dés d'échalote et de potiron et continuer à cuire. Ajouter ensuite le vin blanc, le fond de volaille, la feuille de laurier et la gousse d'ail pressée. Couper la citronnelle en morceaux de 2 cm, retirer les grains du piment et le hacher très fin. Mettre les deux ingrédients dans la sauce et cuire 10 minutes.
3 Avec un mixeur, réduire en purée et la passer au tamis. Mélanger la crème fraîche dans la sauce avec un fouet et chauffer à nouveau. Corriger l'assaisonnement avec le jus de citron, le sucre, le sel et le poivre.

Finition et dressage

Dresser la purée de potiron au milieu des assiettes préchauffées. Répartir ensuite les boulettes volaille-écrevisses au-dessus et y verser un peu de sauce potiron-citronnelle. Garnir avec les têtes d'écrevisses, du thym et des petites feuilles de persil.

Rapide et facile

Utilisez 200 g de queues d'écrevisse du bocal, Laissez-les bien égoutter et utilisez-les ensuite selon la recette.



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 €



Etamine en tissu lot de 2

Réf. 028U25
16,95 €



Mixeur plongeant

à usage multiple
Réf. 386G01
69,95 €



QUENELLES DE VOLAILLE SUR PURÉE DE POTIRON AVEC DE LA SAUCE DE POTIRON AU CURRY

Pour 4 personnes

Quenelles de volaille

250 g de poitrine de poulet, sans la peau
200 ml de crème liquide
Sel, poivre
1 litre de bouillon de volaille

Purée de potiron

1 échalote
2 c. à soupe de beurre
1 c. à café de sucre
400 g de chair de potiron
1 gousse d'ail
1 verre de vin blanc (100 ml)
150 g de pommes de terre farineuses
100 g de fromage de chèvre frais
100 g de crème fraîche
Sel, poivre

Sauce de potiron au curry

1 carotte
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de beurre
150 g de chair de citrouille
1 échalote
1 gousse d'ail
50 ml de Noilly Prat
150 ml de fond de volaille
100 g de crème fraîche
1 c. à café de poudre de curry
1 c. à soupe de jus de citron
1 c. à café de sucre
Sel, poivre

De plus

Quelques feuilles de menthe

Préparation

Quenelles de volaille

1 Découper le poulet grossièrement et le mettre avec la crème liquide 12 minutes au congélateur pour bien les faire refroidir. Mettre la viande dans le mixeur, saler et poivrer et hacher la viande en ajoutant autant de crème liquide que nécessaire pour obtenir une farce facile à tartiner.
2 À l'aide de 2 cuillères à soupe, former des quenelles avec le mélange. Faire pocher 10 minutes les quenelles dans le bouillon chaud à 90°C. Les sortir du bouillon à l'aide d'une écumoire, égoutter et garder au chaud.

Purée de potiron

1 Peler une échalote, la hacher finement. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter le sucre et faire caraméliser l'échalote.
2 Détailler la chair de potiron en gros dés, presser la gousse d'ail, verser le potiron, l'ail et le vin dans la casserole contenant l'échalote, laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que le potiron devienne moelleux et que le vin blanc s'évapore.
3 Cuire les pommes de terre, les peler et les passer encore chaudes à travers la presse. Mélanger avec la chair de potiron. Avec un fouet, incorporer ensuite le fromage frais de chèvre et la crème fraîche. Saler et poivrer.

Sauce de potiron au curry

1 Couper la carotte en petits cubes fins. Chauffer l'huile d'olive et le beurre et y faire revenir 2 minutes les dés de carotte.
2 Couper la chair de potiron en dés et hacher finement l'échalote. Les ajouter aux dés de carotte et continuer à cuire doucement. Peler l'ail, le presser et l'ajouter ainsi que le Noilly Prat, le fond de volaille, la crème fraîche et le curry.
3 Laisser mijoter aussi longtemps que nécessaire jusqu'à ce que les ingrédients soient mous. Passer à travers un tamis et assaisonner avec le jus de citron, le sucre, le sel et le poivre.

Finition et dressage

Disposer la purée de potiron et les quenelles de volaille avec la sauce sur des assiettes préchauffées et garnir de feuilles de menthe.



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

Consommé de volaille
1 bocal
Réf. 306G01
8,95 €



Presse-purée
Réf. 346G03
54,95 €



Mixeur-cuiseur
Réf. 306G07
159,95 €



SUPRÊME DE PINTADE AVEC GNOCCHI POTIRON-FROMAGE DE CHÈVRE ET SAUCE POTIRON-SAFRAN

Ingrédients pour 4 personnes

Suprême de pintade

4 filets de suprêmes de pintade avec la peau
Sel, poivre
2 c. à soupe d'huile d'olive

Gnocchi fromage de chèvre-potiron

150 g de pommes de terre farineuses
150 g de chair de potiron
75 g de fromage de chèvre frais
75 g de farine
2 jaunes d'œufs
Sel, poivre
25g de parmesan fraîchement râpé
Un peu d'huile d'olive

Sauce potiron- safran

2 c. à soupe d'huile d'olive
1 carotte, 1 échalote, pelées et coupées en petits dés
200 g de chair de potiron en cubes
1 gousse d'ail
1 verre de vin blanc (100 ml)
100 ml de bouillon de volaille
100 g de crème fraîche
1 g de safran
Jus d'un ½ citron
1 c. à café de sucre
Sel, poivre

De plus

2 c. à soupe de beurre
Petites feuilles d'herbes aromatiques

Préparation

Suprême de pintade

1 Laver, sécher et frotter avec sel et poivre les suprêmes de pintade.
2 Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y cuire les filets 4 minutes du côté de la peau jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. À température réduite, continuer à cuire sur l'autre côté pendant 3 minutes. Puis garder au chaud couvert.

Gnocchi fromage de chèvre-potiron

1 Éplucher les pommes de terre et les couper en cubes. Couper également la chair de potiron en cubes et bien cuire les deux dans une eau légèrement salée (10 g de sel/litre). Égoutter et bien laisser l'humidité s'évaporer dans un four préchauffé à 150 °C.
2 Passer les cubes de pommes de terre et de potiron au tamis. Les pétrir avec le fromage de chèvre, la farine, les jaunes d'œufs, le sel, le poivre et le parmesan pour en faire une pâte. Façonner la pâte en boudins assez fins et en tailler des morceaux de 2 cm de longueur. Faire rouler les morceaux sur le dos d'une fourchette afin d'obtenir la forme classique des gnocchi. Les fines rainures élargissent la surface des gnocchi, pouvant alors mieux absorber la sauce.

3 Mettre les gnocchi dans une eau légèrement bouillonnante. Dès qu'ils remontent à la surface, ils sont cuits. Les sortir avec l'écumoire et les laisser égoutter. Les arroser de quelques gouttes d'huile d'olive afin qu'ils ne collent pas entre eux. Garder chauds.

Sauce potiron- safran

1 Chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y faire revenir les dés de carotte. Ajouter la chair de potiron en cubes et l'échalote hachée et les faire revenir également.
2 Éplucher l'ail, le presser, et l'ajouter au potiron. Ajouter ensuite le vin blanc, le fond de volaille et la crème fraîche et réduire quelque peu. Dès que le potiron est mou, passer le tout au tamis. Intégrer les filaments de safran et assaisonner la sauce avec le jus de citron, le sel et le poivre. Faire mijoter encore 5 minutes.

Finition et dressage

Passer les gnocchi rapidement au beurre. Mettre la sauce en miroir sur des assiettes préchauffées. Y dresser les gnocchi avec les suprêmes de pintade grillés. Garnir de petites feuilles d'herbes aromatiques.



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

Râpe à
parmesan
Réf. 181H01
29,95 €



Huile d'olive
Ravidà 0,75 l
Réf. 02Q01
29,95 €



Presse-ail
Réf. 055B03
29,95 €



CRÈME BRÛLÉE AU POTIRON AVEC SES BISCUITS SALÉS AU PARMESAN

Ingrédients pour 4 personnes

Crème brûlée au potiron

150 g chair de potiron
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à café d'origan
200 ml de lait demi écrémé
4 jaunes d'œufs
200 ml de crème à fouetter
1 c. à soupe de parmesan finement râpé
Sel et poivre
1 c. à soupe de sucre roux

Biscuits salés au parmesan

2 c. à soupe de parmesan finement râpé
1 c. à soupe de graines de sésame
1 c. à soupe de chapelure
1 c. à soupe d'huile d'olive

De plus

4 ramequins allant au four
Chalumeau de cuisine

Préparation

Crème brûlée au potiron

1 Découper la chair du potiron en petits cubes et faire cuire à feu doux dans une poêle avec de l'huile d'olive jusqu'à ce que les cubes deviennent tendres. Réduire le potiron en purée avec le mixeur, en ajoutant le lait et l'origan.
2 Battre les jaunes d'œufs et les ajouter à la purée, avec la crème et le parmesan. Saler et poivre et répartir dans des ramequins allant au four. Placer les ramequins dans un grand plat à gratin, remplir le grand plat d'eau chaude jusqu'aux 2/3 de la hauteur des ramequins, cuire dans un four préchauffé à 160°C pendant 30 minutes.

Biscuits salés au parmesan

1 Mélanger le parmesan, le sésame et la chapelure. Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faire fondre à chaque fois 1/4 du mélange et former des biscuits ronds. Faire dorer légèrement en retournant une fois. Sortir de la poêle et laisser refroidir jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes.

Finition et dressage

Sortir du four les crèmes brûlées, saupoudrer avec le sucre roux et caraméliser la surface avec le chalumeau de cuisine. Servir accompagné des biscuits au parmesan.



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

Parmesan au lait cru 480 g
Réf. 148U03480
31,20 €



Lot de 4 ramequins
Réf. 289X05
12,95 €



Poêle revêtue Ø 20 cm,
hauteur 4,8 cm
Réf. 248U04
150,00 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Velouté
de potiron



Potage de
potiron épicé



Velouté potiron-fromage
de chèvre



Raviolis de potiron à la sauce po-
tiron-amaretto garnis de jambon



Flan
de potiron



Quiches au fromage
de chèvre et figues



Pain
au potiron



Muffins
au potiron



Gâteau-citrouille à la carotte
de Tove

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