

Hagen Gnote  
LIVRET DE  
RECETTES  
N° 10

# Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



Fruits de mer  
DE LUXE



## HAGEN GROTE – CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES POULPES, LES SEICHES ET LES CALAMARS

Dans le bassin méditerranéen, le berceau de notre culture culinaire, ces habitants de la mer exotiques ont toujours fait partie des plaisirs culinaires particuliers. Sains et nutritifs, ils peuvent être préparés de nombreuses façons. Accompagnés d'huile d'olive de première pression saine, de parfums aromatiques des huiles essentielles de romarin, sauge, ail et thym, ils sont parfaits dans la cuisine d'été légère. Bien qu'ils soient facilement disponibles ils sont toujours considérés comme « exotiques ». En tant que céphalopodes, ils font partie avec les moules et les crustacés du groupe des mollusques. Voici quelques conseils pour la préparation.

### Poulpe

Le plus grand représentant de ce groupe est l'octopus, également appelé poulpe avec ses 8 tentacules. Les animaux que l'on trouve dans toutes les mers peuvent atteindre une longueur de plus de 5 mètres. Dans le bassin méditerranéen, on voit souvent les pêcheurs frapper un poulpe sur les rochers. Sa chair devient ainsi tendre avant la cuisson qui suit. Un poulpe devient aussi particulièrement tendre quand il est congelé un certain temps (14 jours) avant de le travailler. Avant la préparation (ou la congélation), il faut vider le corps des organes internes. Séparer les tentacules de la tête et jeter la tête. Les ventouses des tentacules contiennent parfois encore des petites plaques de chitine qui doivent être enlevées à la main lors du lavage. Il vaut mieux cuire le poulpe avant toute préparation, froide ou chaude. Mettre le poulpe à cuire dans une eau froide salée (10 g/litre) avec 2 feuilles de laurier et le jus d'un citron. Il est cuit après 45 à 60 minutes. Avec une aiguille, faire le test. Dans certaines recettes, on recommande d'ajouter un bouchon de liège à l'eau de cuisson pour attendrir le poulpe. Peut-être que cela fonctionne si on y croit fort. Dès que le poulpe est cuit, retirer le bec du milieu des tentacules et le jeter. Couper maintenant le corps et les tentacules à la taille souhaitée

### Seiche

Elle était auparavant le fournisseur d'encre sépia. Comme la peau extérieure est difficile à retirer, il est pratiquement toujours proposé dépouillé. Et il est souvent déjà vidé. Si ce n'était pas le cas, tirer d'abord la tête avec les tentacules et séparer la tête des tentacules et la jeter. Enlever le bec au milieu des tentacules. Les tentacules, qui peuvent contenir quelques petites plaques de chitine dans les ventouses, doivent être frottés énergiquement à la main. Le corps charnu, rond ou ovale, est facile à ouvrir et à vider sur la partie inférieure. On peut conserver la poche à encre présente dans les boyaux pour préparer un risotto noir, une pâte noire, une paella noire et des sauces noires aux fruits de mer. Mettre la poche à encre dans une passoire. Poser la passoire sur une assiette avec 3 c. à soupe de vin blanc, de fond de poisson ou d'eau. Bien travailler avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le liquide soit très noir. Vous pouvez cuire la seiche mais

également la frire ou la cuire à l'étuvée. Elle peut mettre du temps à cuire. Il faut compter environ 40 minutes dans une eau salée (10 g/litre). En piquant, vérifier que la sèche est cuite et tendre.

### Calmar

Son corps a une forme élancée élégante. Lors de la préparation, tirer la tête avec les tentacules du corps. Retirer la tête et le bec des tentacules et les jeter. Retirer la peau extérieure du corps, enlever les boyaux et rincer. Le corps peu charnu et fermé est parfait pour une farce. Ou bien on le coupe en rondelles régulières pour le cuire dans l'huile d'olive très chaude. Une forme particulière de cuisson nous vient de la cuisine chinoise. Pour ce faire on coupe le corps dans le sens de la longueur. Ouvert, on obtient ainsi deux triangles plats. Inciser ces triangles à l'intérieur en forme de losange avec 5 mm de distance. Lorsque vous les cuisez à la poêle, le triangle se roule vers l'extérieur. Vous obtenez alors un très beau motif. Le temps de cuisson lors de la cuisson à la poêle, au grill ou dans l'huile est court. Une cuisson trop longue rend la chair dure. La cuisson à l'étuvée permet une cuisson plus longue.



# MOULES À LA SAUCE AU SAFRAN

## Ingrédients pour 4 personnes

### Spaghettis noirs

2 œufs  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
15 g d'encre de seiche en sachet  
Sel  
125 g de semoule de blé dur  
125 g de farine de blé de type 405

### Moules

2 kg de moules de taille moyenne  
3 échalotes, 1 carotte  
50 g de beurre  
2 feuilles de laurier  
150 ml de vin blanc  
Sel, poivre blanc

### Sauce au safran

1 échalote, 1 gousse d'ail  
1 c. à soupe de beurre  
1 c. à café de farine  
100 ml de vin blanc  
150 g de crème fraîche  
1 g de filaments de safran  
Sel, poivre blanc

### De plus

Semoule de blé  
Beurre  
Menthe

## Préparation

### Spaghettis noirs

**1** Mélanger les œufs avec l'huile d'olive, l'encre de seiche et ½ c. à café de sel jusqu'à ce que l'encre se soit complètement dissolue. Tamiser la farine et la semoule sur le plan de travail, former un puits au milieu. Ajouter le mélange d'œufs et doucement à la fourchette avec un peu de farine du bord. Dès que le mélange est épais, le pétrir avec les mains. Ajouter peu à peu la farine jusqu'à ce que la pâte soit ferme et souple. Enrouler la pâte dans un film étirable et la laisser reposer au frais une heure.  
**2** Travailler ensuite la pâte en portions à la machine à pâtes en les faisant passer entre les rouleaux écartés à maximum. Reforme à nouveau une boule et laisser reposer encore une heure au frais.  
**3** Diviser la pâte en deux et dérouler avec la machine à pâtes après plusieurs passages en bandes fines. À chaque passage, réduire la largeur d'un niveau jusqu'à ce que la pâte ait l'épaisseur voulue. Laisser sécher les bandes de pâtes prêtes. Puis couper avec l'accessoire spaghetti.  
**4** Laisser les spaghettis sécher sur une plaque saupoudrée de semoule de blé, recouverts jusqu'à la reprise de la préparation.

### Moules

**1** Nettoyer les moules avec une brosse sous l'eau courante. Éplucher les carottes et les échalotes, puis les détailler en petits cubes.  
**2** Dans un faitout, faire mousser le beurre, y faire revenir les carottes et échalotes. Ajouter ensuite les moules, les feuilles de laurier et le vin blanc. Assaisonner avec le sel et le poivre. Recouvrir et faire cuire à feu vif. Pendant la cuisson, remuer plusieurs fois le faitout afin que les moules s'ouvrent. Dès que toutes les moules se sont ouvertes, retirer du feu.  
**3** Jeter les éventuelles moules restées fermées. Détacher la chair des coquilles. Recouvrir et maintenir au

chaud. Garnir une passoire d'un torchon (ou mieux d'une étamine) plié en quatre. Filtrer le bouillon des moules, en recueillir 150 ml pour la sauce.

### Sauce au safran

**1** Peler l'ail et l'échalote, les détailler en très petits cubes et les faire revenir dans le beurre. Incorporer la farine au fouet. Ajouter le vin blanc, la crème fraîche et le bouillon des moules. Laisser cuire et épaissir afin d'obtenir en 10 minutes une sauce crémeuse.  
**2** Filtrer la sauce à travers une passoire fine. Y ajouter les filaments de safran et laisser mijoter 5 minutes à feu doux.  
**3** Réchauffer les moules dans la sauce. Assaisonner avec sel et poivre.

### Finition et dressage

Faire cuire 4 à 5 minutes les spaghettis noirs dans de l'eau salée (10 g/litre) jusqu'à ce qu'ils soient al dente, les égoutter et les maintenir humides. Immédiatement mélanger avec un peu de beurre. Disposer sur des assiettes préchauffées avec les moules et la sauce au safran. Décorer avec un peu de menthe.

### Remarque

Utilisez pour la pâte de l'encre de seiche en sachet. Vous pouvez également utiliser l'encre de la poche d'encre d'une seiche fraîche. Mettre alors la poche dans une petite passoire. Poser la passoire sur une assiette avec 3 c. à soupe de vin blanc, de fond de poisson ou d'eau. Bien travailler avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le liquide soit très noir. L'encre de seiche est neutre au goût. Lors de la cuisson, elle reste dans la pâte et ne colore pas l'eau de cuisson.

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

Lot de 5 pièces, machine à pâtes avec moteur et 3 rouleaux  
Réf. 526G01  
159,95 €



Safran en filaments 1 g  
Réf. 22H01  
9,95 €



Etamine en tissu lot de 2  
Réf. 028U25  
16,95 €



# COQUILLES ST. JACQUES SUR UNE SAUCE VANILLE-LIMETTE AVEC UNE JULIENNE DE LÉGUMES ET GINGEMBRE

## Ingrédients pour 4 personnes

### Coquilles Saint-Jacques

8 coquilles Saint-Jacques fraîches  
1 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à soupe de beurre  
Sel, poivre  
Thym citronné

### Sauce vanille-limette

1 échalote, 1 gousse d'ail  
1 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à soupe de beurre  
150 ml de vin blanc  
250 ml de fond de poisson, 150 g de crème  
1 brin de thym citronné  
Jus d'une limette  
1 gousse de vanille, sel, poivre  
60 g de beurre froid

### Julienne de légumes au gingembre

2 carottes, 1 morceau de céleri  
1 poireau, seulement le blanc  
1 courgette, 1 gousse d'ail  
1 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à soupe de beurre  
1 c. à café de gingembre finement râpé  
Sel, poivre

## Préparation

### Coquilles Saint-Jacques

**1** Poser les coquilles avec le côté bombé vers le bas quelques secondes dans une poêle très chaude. Dès qu'elles commencent à s'ouvrir, couper avec un couteau le long du côté plat. Séparer le muscle de la coquille et soulever le couvercle.  
**2** Détacher la chair de la coquille inférieure avec un couteau et retirer les petites peaux et les barbes. Bien nettoyer la noix avec le corail sous le robinet, sécher avec un papier absorbant et mettre au frais. Nettoyer également les parures des coquilles et les réserver pour la sauce.

### Sauce vanille-limette

**1** Éplucher l'échalote et la couper en petits dés. Faire chauffer dans une casserole l'huile d'olive avec une c. à soupe de beurre et y faire suer les dés d'échalote, sans coloration. Éplucher l'ail, le couper en petits cubes et l'ajouter à l'échalote avec le vin blanc, le fond de poisson et la crème. Ajouter ensuite le thym citronné, le jus de limette et les parures de Saint-Jacques.  
**2** Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur, racler la pulpe et couper les deux moitiés de gousses encore dans le sens de la largeur. Mettre la pulpe et les gousses dans la sauce et les faire réduire à un tiers. Retirer les morceaux de gousse, les inciser et les réserver pour la garniture. Saler et poivrer.

### Julienne de légumes au gingembre

**1** Éplucher les carottes et le céleri, nettoyer le poireau et bien le laver. Couper le tout en bâtonnets fins réguliers de 4 cm de longueur. Couper les extrémités de la courgette. Poser la courgette à la verticale et couper sur les 4 côtés une tranche de 3 mm d'épaisseur. Jeter la partie interne rectangulaire avec les grains. Couper les tranches également en bâtonnets de 4 cm de longueur. Tous les bâtonnets doivent être ensuite travaillés dans les mêmes proportions.  
**2** Éplucher l'ail et le presser, râper le gingembre. Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive avec le beurre. Y faire revenir l'ail pressé, le gingembre râpé, les bâtonnets de carottes et de céleri ainsi que le poireau. Juste avant que les légumes soient al dente, ajouter les bâtonnets de courgette. Laisser encore revenir 1 à 2 minutes puis saler et poivrer.

### Finition et dressage

Chauffer la sauce juste avant de servir, monter le beurre en mousse au mixeur. Chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une poêle et cuire la noix de Saint-Jacques et le corail sur les deux côtés 1 minute en tout. Saler et poivrer. Dresser les noix de Saint-Jacques et les légumes sur des assiettes préchauffées. Napper avec la sauce et garnir de thym citronné et d'un bout de gousse de vanille.



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

#### Fond de poisson

Lot de 3 verres identiques à 200 ml  
Réf. 05H04  
**11,95 €**



#### Couteau-Julienne

Réf. 264B02  
**24,95 €**



#### Mixeur plongeant à usage multiple

Réf. 386G01  
**69,95 €**



# RAGOÛT DE SEICHES ET FRUITS DE MER AVEC LÉGUMES

## Ingrédients pour 4 personnes

### Ragoût de seiches et de fruits de mer

2 seiches prêtes à l'emploi  
200 de filet de saumon  
12 queues de crevettes  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
200 ml de fond de poisson  
1 feuille de laurier  
1 g de safran  
Sel, poivre

### Légumes

2 pommes de terre à chair ferme  
2 poivrons rouges et 1 poivron vert  
1 botte d'oignons verts  
3 gousses d'ail  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
Sel, poivre

### De plus

Jus de citron  
Persil

## Préparation

### Ragoût de seiches et de fruits de mer

**1** Laver soigneusement les seiches et séparer la tête avec les tentacules du corps. Couper la tête derrière les tentacules. Retirer le bec se situant au milieu des tentacules. Jeter la tête et le bec. Bien frotter sous l'eau courante les tentacules pour enlever les petites plaques de chitine des ventouses. Puis retirer l'os du corps et le jeter également. Laver les seiches, les couper en deux dans le sens de la longueur et couper les deux moitiés transversalement en bandes d'à peine 1 cm de largeur. Séparer les tentacules les unes des autres et mettre le tout au frais.

**2** Retirer la peau et les arêtes éventuelles du filet de saumon. Couper en dés d'environ 2 cm. Éplucher les queues de crevettes et enlever le boyau du dos. Mettre le saumon et les queues de crevettes au frais.

**3** Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Saisir à feu vif les bandes de seiches et les tentacules. Faire réduire le liquide s'échappant sur feu vif. Dès que les bandes de sépia sont bien sèches, ajouter le fond de poisson et la feuille de laurier. À feu réduit laisser cuire environ 20-30 minutes (faire un test de cuisson). Si le fond de poisson s'évapore trop vite, ajouter de l'eau.

**4** Dès que la chair de seiche est tendre, ajouter les filaments de safran. Laisser mijoter encore 3 minutes. Le liquide doit avoir maintenant une consistance sirupeuse. Ajouter les dés de saumon et en secouant de temps en temps laisser cuire le tout 3-4 minutes. Ajouter alors les queues de crevettes et cuire quelques minutes. Saler et poivrer.

### Légumes

**1** Éplucher les pommes de terre, les couper en tranches puis en bâtonnets. Couper les poivrons en deux dans le sens de la longueur puis en quatre. Enlever les graines, les pédoncules et les cloisons. Tailler ensuite les quartiers en fines bandes. Nettoyer les oignons et couper en biais des morceaux de 3 cm. Peler l'ail et le couper en fines tranches.

**2** Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire dorer les bandes de poivron avec les bâtonnets de pommes de terre. Dès que le tout est al dente, ajouter les oignons et cuire 2 minutes encore. Ajouter l'ail et cuire encore 2 minutes. Saler et poivrer.

### Finition et dressage

Mélanger précautionneusement le ragoût de seiches aux légumes, répartir sur des assiettes préchauffées. Arroser de quelques gouttes de jus de citron et garnir de petites feuilles de persil.

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

**Laurier** de Turquie, 5 g  
Réf. 545Z01  
6,95 €



**Couteau de cuisine**  
Réf. 006H01 7,95 €



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



# TAGLIATELLES AU HOMARD

## Ingrédients pour 4 personnes

### Homard

2 homards vivants, chacun environ 500 g  
2 c. à soupe de beurre  
Sel, poivre

### Sauce au homard

2 échalotes  
1 gousse d'ail  
1 carotte  
1 morceau de céleri  
1 poireau, seulement le blanc  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
2 c. à soupe de concentré de tomate  
4 c. à soupe de cognac  
1 verre de vin blanc  
2 tomates  
½ l de fond de poisson  
1 petite botte d'estragon  
Piment de Cayenne  
200 ml de crème liquide  
Sel, poivre

### Tagliatelle

200 g de farine de blé  
½ c. à café de sel  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
1 œuf entier, 1 jaune d'œuf

### De plus

Feuilles d'estragon

## Préparation

### Homard

**1** Laver les homards et séparément, l'un après l'autre, les jeter la tête la première dans l'eau bouillante. Puis sortir et laisser refroidir.  
**2** Couper le homard entre la carapace et la queue. Décortiquer la queue et retirer le boyau noir se situant sur le dos. Couper la chair de homard en petites tranches. Enlever les pinces, avec le dos de la lame d'un couteau, briser la carapace puis retirer la chair. Mettre au frais la chair des pinces et de la queue.  
**3** Fendre le corps du homard sur toute sa longueur et jeter la poche à graviers. Retirer tous les morceaux de chair ainsi que le corail vert-gris et réserver au frais pour la sauce.

### Sauce au homard

**1** Réduire grossièrement les carcasses de homard. Éplucher les échalotes et l'ail et hacher finement. Éplucher la carotte et le céleri, nettoyer le poireau, laver soigneusement et couper les légumes en gros dés.  
**2** Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et y faire dorer les carcasses. Ajouter les échalotes, l'ail et les légumes en dés et laisser cuire le tout. Ajouter en remuant ensuite le concentré de tomate. Arroser de cognac, flamber et mouiller le tout avec le vin blanc.  
**3** Hacher finement les tomates et les ajouter avec le fond de poisson, l'estragon et une bonne pincée de piment de Cayenne. Les carcasses doivent être à peine recouvertes de liquide. Au besoin, arroser d'eau et laisser cuire le tout 20 minutes à feu moyen.  
**4** Passer la sauce au tamis fin dans une casserole en pressant bien tous les aliments. Puis réduire la sauce de homard à environ 250 ml.  
**5** Incorporer la crème puis réduire à nouveau la sauce pendant 5 minutes pour obtenir une consistance épaisse et onctueuse. Ajouter les abats (corail) mis de côté et réduire au mixeur en purée fine. Assaisonner avec l'estragon, un peu de cognac, sel et poivre.

### Tagliatelle

**1** Tamiser la farine sur un plan de travail. Creuser un puits dans la farine et y mettre le sel, l'huile d'olive, l'œuf et le jaune d'œuf. Battre légèrement l'œuf avec une fourchette et mélanger avec la farine du bord.  
**2** Bien pétrir la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et ne colle pas. Si elle devait encore être collante, rajouter un peu de farine. Si elle est trop ferme, rajouter un peu d'eau. Former une boule de la pâte, l'enrouler dans un film étirable et laisser reposer 2 heures.  
**3** Dérouler la pâte en fines bandes par plusieurs passages à la machine à pâtes. Commencer par un écart très large puis réduire petit à petit avec chaque passage jusqu'à obtention d'une pâte la plus fine possible.  
**4** Couper ensuite la pâte en larges tagliatelles avec l'accessoire adapté ou à la main. Pour ce faire laisser les plaques de pâte sécher un peu jusqu'à ce qu'elles soient fermes mais souples. Les rouler ensuite (sans serrer) sur le côté fin. Découper dans le rouleau de pâte avec un couteau tranchant des bandes d'environ 7 mm de largeur. Séparer grossièrement les tagliatelles et les laisser sécher sur une plaque farinée jusqu'à la cuisson.

### Finition et dressage

Cuire la chair de homard 3 minutes dans le beurre. La mettre ensuite dans le sauce au homard et laisser mijoter 10 minutes à 80 °C. Cuire les tagliatelles al dente env. 4 à 5 minutes dans une eau salée. Égoutter et mélanger aussitôt à la sauce. Dresser sur des assiettes préchauffées et garnir d'estragon.



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

**Coupe-ail**  
Réf. 013Q02  
17,95 €



**Casserole avec couvercle**  
Ø 20 cm, 12,5 cm de hauteur,  
contenance 3,8 l  
Réf. 646G08422  
134,95 €



**Machine à pâtes entièrement automatique**  
Réf. 286D01  
239,95 €



# RISOTTO NOIR À L'ENCRE DE SEICHE

## Ingrédients pour 4 personnes

### Risotto noir de seiche

600 g de seiche  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
1 échalote  
300 g de riz pour risotto (Vialone Nano ou Arborio)  
1 verre de vin blanc (100 ml)  
800 ml de fond de poisson chaud  
2 gousses d'ail  
Sel, poivre  
2 c. à soupe de beurre, en cubes  
3 c. à soupe de persil plat haché  
Jus d'1 citron

### De plus

8 g d'encre de seiche  
Persil  
Citron

## Préparation

### Risotto noir de seiche

**1** Enlever les boyaux de la seiche et bien laver. Conserver le sac à encre, s'il y en a un. Enlever en frottant les petits morceaux de chitine des ventouses des tentacules et enlever le bec. Séparer les tentacules. Couper le corps de la seiche dans le sens de la longueur puis transversalement en bandes de 5 mm de largeur.

**2** Chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y cuire 8 minutes à feu vif tous les morceaux de chair de seiche. Éplucher l'échalote, la couper en petits dés et ajouter. Puis réduire le feu et faire blondir les dés d'échalote avec la seiche 3-4 minutes.

**3** Ajouter le riz pour risotto et en remuant constamment avec une cuillère en bois, laisser blondir. Mouiller avec le vin blanc. Dès que le vin blanc est évaporé, arroser avec le fond de poisson très chaud en continuant à remuer. Éplucher l'ail, le hacher finement et l'ajouter au riz.

**4** Mettre le sac à encre dans une petite passoire. Verser 3 c. à soupe de vin blanc dans une petite assiette. Poser la passoire au-dessus et travailler énergiquement la poche à encre avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le vin sur l'assiette soit noir foncé. Ajouter le mélange au riz. Si les seiches étaient déjà vidées et vous n'avez donc pas de sac à encre, mélanger dans le riz de l'encre de seiche en sachet du commerce.

**5** Laisser cuire le risotto 18 minutes. Remuer de temps en temps afin que rien ne colle. Le risotto doit avoir une consistance légère –crémeuse en fin de cuisson. S'il est trop sec, incorporer encore un peu de fond chaud.

**6** Retirer le risotto du feu, saler et poivrer et laisser reposer 5 minutes à couvert.

### Finition et dressage

Avant de servir, mélanger au risotto des dés de beurre et du persil et arroser de jus de citron. Dresser le risotto à la seiche sur les assiettes préchauffées et garnir de petites feuilles de persil et de petits morceaux de citron.

### Remarque

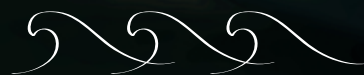
On prépare la « paella negra » espagnole pratiquement de la même façon. Au lieu de l'échalote, on utilise 1 gros oignon et on ajoute 2 poivrons verts longs coupés en dés, 1 tomate hachée et le double d'ail. On ne remue pas la « paella negra » contrairement au risotto. En raison de la forme particulièrement plate de la poêle à paella, le liquide s'évapore plus vite. La « paella negra » est en conséquence plus sèche que le risotto.

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

**Riz pour risotto  
Arborio Superfino**  
Réf. 407P01  
**8,95 €**



**Marmite de précision** avec couvercle en  
acier inoxydable, Ø 24 cm, 18,5 cm haut, 4,7 l  
Réf. 646G06  
**149,95 €**



# RISOTTO AUX CREVETTES ET AUX CHAMPIGNONS BLANC

## Ingrédients pour 4 personnes

### Risotto

2 échalotes  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
300 g de riz pour risotto (Vialone Nano ou Arborio)  
1 verre de vin blanc (100 ml)  
800 g de bouillon de volaille très chaud  
1 gousse d'ail  
30 g de beurre en morceaux  
Sel, poivre

### Champignons

250 g de champignons frais (2-3 sortes selon l'offre du marché)  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à soupe de beurre  
Sel, poivre

### Crevettes

12-18 crevettes fraîches, selon la taille  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
Sel  
Petites feuilles de roquette

## Préparation

### Risotto

**1** Éplucher les échalotes et les hacher finement. Chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y faire blondir les dés d'échalote. Ajouter le riz et le faire légèrement revenir 2 minutes. Mouiller avec le vin blanc. Dès que le vin s'est évaporé, verser le bouillon de volaille très chaud tout en remuant.

**2** Éplucher l'ail, le presser et l'ajouter au riz. Cuire le riz tout d'abord à grand feu puis à petit feu pendant 18 minutes. Remuer de temps en temps afin que rien ne colle. Le risotto doit avoir une consistance légère et crémeuse en fin de cuisson. S'il est trop sec, incorporer encore un peu de fond chaud.

**3** Retirer le risotto du feu et incorporer les dés de beurre. Saler et poivrer et laisser reposer 5 minutes à couvert.

### Champignons

**1** Nettoyer les champignons seulement à sec avec un pinceau et un couteau bien pointu. Éviter de les laver car ils se gorgent aussitôt d'eau. Utiliser les petits champignons en entier, couper les plus gros en morceaux égaux.

**2** Faire chauffer dans une poêle l'huile et le beurre. Y cuire les champignons. Saler et poivrer.

### Crevettes

**1** Retirer les têtes des crevettes, bien les nettoyer et les réserver pour la décoration.

**2** Couper la carcasse des queues de crevette sur le dos avec un couteau de cuisine et retirer le boyau noir. Éplucher les queues de crevettes mais ne pas retirer la queue. Tailler au milieu dans le sens de la longueur afin que les deux moitiés soient encore retenues par le bout de la queue.

**3** Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Y cuire 2-3 minutes les queues et les têtes de crevettes et saler.

### Finition et dressage

Incorporer au riz les champignons cuits et dresser le risotto sur les assiettes préchauffées. Répartir les queues de crevette sur le risotto. Poser debout 2 têtes de crevette au milieu du riz en garniture et décorer de petites feuilles de roquette.

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

**Presse-ail**  
Réf. 055B03  
29,95 €



**Huile d'olive vierge extra**  
**CA'N VEY** 0,75 l  
Réf. 981H06  
19,95 €



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





# ESSAYEZ ÉGALEMENT



Tartare  
de poulpe



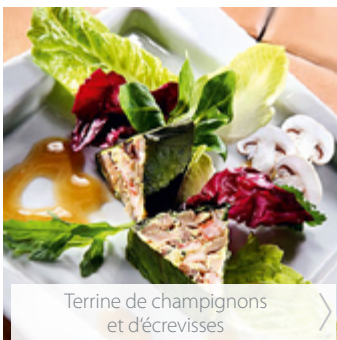
Bouillabaisse



Fruits de mer et son légume  
céleri branche-tomates



Langouste sauce safran  
et spaghettis noirs



Terrine de champignons  
et d'écrevisses



Papillotes de saumon aux crevettes  
en feuille de brick



Brochettes de fruits de mer  
à la citronnelle



Roulés au saumon avec  
une sauce au safran



Æbleskiver (petits beignets)  
aux crevettes

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