

Hagen Gnote
LIVRET DE
RECETTES
N° 14

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



Sous-vide

CUISSON SOUS VIDE À BASSE TEMPÉRATURE

HAGEN GROTE – INFOS UTILES

CUISSON SOUS VIDE À BASSE TEMPÉRATURE

La nouvelle méthode de cuisson sous vide a été inventée en 1974 par le cuisinier Georges Pralus. La viande, le poisson ou les légumes sont mis en sachets plastique, l'air en est retiré au moyen d'une pompe sous vide ou d'une machine à emballer sous vide. Le vide empêche, grâce au retrait de l'oxygène, l'oxydation qui se produirait sinon. Les aliments scellés ne se décolorent pas, gardent leurs belles couleurs naturelles, les arômes et les vitamines sont conservés.

Les fibres de viande sont reliées entre elles par le tissu conjonctif, composé en grande partie de la protéine de collagène. Les fibres de collagène donnent à la viande une grande fermeté. Pour pouvoir être consommée, la viande doit être réchauffée. Le collagène des muscles se transforme, par une cuisson dès 64 °C, en gélatine molle. Lors d'une cuisson classique de la viande, il n'y a pas que le collagène qui est transformé en gélatine molle. À l'état cru, la viande contient environ 70 % d'eau, dont trois-quarts sont perdus lors d'une cuisson à température élevée. La viande devient alors rapidement dure. Si par contre la viande cuit sous vide à basse température dans un bain-marie, le collagène dur est transformé également en gélatine molle mais seulement env. 20 % de l'eau contenue dans la viande est perdue, la viande reste alors très tendre. Il manque cependant les beaux arômes de torréfaction de la cuisson habituelle à la poêle. Ceci peut être résolu en brunissant la viande après la cuisson. Pour ce faire, juste avant de servir la viande cuite sous vide, la saisir dans une poêle très chaude (200 °C) sur les deux côtés (très rapidement, 30-60 secondes sur chaque côté). Ainsi naissent les délicieux arômes. Un beurre concentré, supportant de très hautes températures, est parfait pour saisir. La saisie rapide ultérieure réduit également le risque bactérien légèrement élevé de la basse température de cuisson sous vide.

Pour donner plus de fermeté au poisson fragile lors de la cuisson sous vide, badigeonner les filets avec un mélange de ¼ de sel et ¼ de sucre et les mettre au réfrigérateur 15 à 30 minutes. Après seulement, les laver, les sécher et les mettre sous vide. Les tissus conjonctifs du poisson perdent leur fermeté et ainsi le maintien des fibres des muscles dès une température d'env 45 °C. Afin que les filets de poisson fragiles ne se décomposent pas lors de la saisie ultérieure à la poêle, on peut les brunir avec un chalumeau de cuisine.

Vous réussissez parfaitement tous les légumes, sauf l'ail qui développe un goût trop prononcé, dans une cuisson au bain-marie. Une température générale du bain-marie d'env. 85 °C est conseillée pour la cuisson sous vide des légumes. La tendreté exceptionnelle et le goût plein des aliments font partie des arguments convaincants de cette nouvelle méthode de cuisson. La viande, le poisson ou les légumes, tout réussit de façon homogène, tout est très tendre et bien juteux. Les légumes conservent leurs couleurs, vitamines et nutriments. Mis au bain-marie constant pour être maintenus au chaud, les légumes, le poisson et la viande ne perdent en rien en qualité, car rien ne cuit de trop. Maintenir au chaud, même un peu plus longtemps, n'est pas un problème. La durée ne doit cependant pas être multipliée par deux ou trois. Par cette méthode de cuisson, vous pouvez préparer simultanément de nombreuses portions individuelles pour des grandes tablées qui sont servies pratiquement toutes en même temps. Pour stocker ou réfrigérer, la viande cuite sous

vide doit être mise aussitôt dans l'eau glacée pour refroidir afin de minimiser le risque de germes et de bactéries qui pourraient ensuite se développer rapidement. L'eau doit avoir une température inférieure à 5 °C. Ceci peut être obtenu par un mélange eau-glace avec une proportion de glace de 50 %. Le temps de refroidissement de 60 à 5 °C dans l'eau glacée dure environ 28 minutes pour un morceau d'une épaisseur de 25 mm !

Pour la cuisson sous vide en soi, il est nécessaire d'utiliser un appareil qui garde la température au bain-marie constante, entre 40 et 90 °C, pendant un laps de temps relativement long. Des écarts d'1-2 °C sont possibles avec certains appareils. Pour être sûr d'avoir la bonne température, il peut être indiqué, outre le contrôle précis de la température, d'ajouter 1 °C à la température de cuisson. La cuisson sous vide se prête au bœuf, au veau, au porc, à l'agneau, à la volaille, aux poissons de mer et d'eau douce, aux légumes. Cette méthode de cuisson n'est pas adaptée au gibier ou à la viande « Dry Aged ». L'hygiène est très importante pour toutes les préparations. Comme le travail a lieu avec des basses températures favorisant la croissance des germes, tous les appareils et accessoires doivent être soigneusement nettoyés.



Préparer les ingrédients

Sous-vide

PAS À PAS

Mettre les aliments sous vide en sachets



Cuire au bain-marie à température constante (selon l'ingrédient)



Il est préférable de brunir au chalumeau de cuisine, juste avant le service, les poissons fragiles, risquant de se défaire lors d'une cuisson à la poêle.



Hagen Grote

FILETS DE CANARD SOUS VIDE SUR UN CARPACCIO DE BETTERAVES ROUGES ET UNE SAUCE À L'ORANGE

Ingrédients pour 4 personnes

Filets de canard

4 filets, si possible de jeune canes, chacun d'env. 180 g
1 orange bio
4 brins de romarin

Betteraves rouges

4 betteraves rouges
Sel
2 feuilles de laurier
2 clous de girofle

Sauce à l'orange

2 grosses oranges
1 orange bio
1 c. à soupe de beurre
4 c. à soupe de sucre
Sel, poivre

De plus

1 c. à soupe de beurre clarifié
Sel, poivre

Préparation

Filets de canard

1 Sortir la viande du réfrigérateur deux heures avant la préparation. Laver, sécher en tamponnant et laisser réchauffer à couvert à température ambiante. Parer les filets, retirer les petites peaux et les tendons sur le côté de la viande. Couper l'orange en tranches. Mettre chaque filet avec une tranche d'orange et un brin de romarin sur le côté viande dans un sachet de cuisson et mettre sous vide. Chauffer l'eau dans le cuiseur sous vide à 59 °C et y cuire les filets 60 minutes. Maintenir au chaud au bain-marie jusqu'au dressage.

Betteraves rouges

1 Laver les betteraves et les cuire 45 minutes à l'eau salée (10 g de sel/litre) avec les épices. Égoutter dans une passoire et laisser la vapeur se dissiper. Éplucher, couper en tranches régulières d'à peine 1 cm d'épaisseur et garder au chaud. Réserver les restes de coupe pour la sauce.

Sauce à l'orange

1 Couper un capuchon en haut et en bas de deux oranges. Éplucher généreusement les côtés des oranges en retirant aussi la peau des filets. Au-dessus d'une passoire, avec un couteau, lever les filets d'orange individuellement en détachant les segments des membranes. Bien presser les membranes et la peau et récupérer le jus dans un bol. Avec un couteau à zeste, retirer la peau de l'orange bio en fines tranches et réserver pour la décoration. Presser le jus de l'orange.

2 Faire fondre le beurre et y caraméliser le sucre jusqu'au brun clair. Mouiller avec le jus d'orange récupéré. Ajouter les restes des betteraves rouges. Saler, poivrer puis passer au mixeur.

Finition et dressage

Retirer les filets de canard du sachet sous vide, essuyer en tamponnant et inciser la peau en croix. Dans une poêle très chaude, dans le beurre clarifié, cuire le côté de la peau jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Retourner et brunir le côté viande 30 secondes. Sur les assiettes préchauffées, agencer les tranches de betterave en les faisant se chevaucher en cercle ou en demi-cercle. Poser ensuite les filets de canard coupés en tranches, puis dresser les filets d'oranges. Garnir enfin avec la sauce à l'orange et les petites lanières de zestes d'orange.



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

Cuiseur sous vide à usage domestique
Réf. 086D01 **99,95 €**



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



Chauffe-assiettes XXL Hagen Grote
Réf. 320B03 **69,95 €**



Commande par téléphone : 03 72 88 03 33 - Boutique en ligne www.hagengrote.fr

Sous-vide

STEAKS DE PORC IBÉRIQUE SOUS VIDE SUR UNE CHOUCROUTE AU RIESLING ET SAUCE MOUTARDE ET CRÈME

Ingrédients pour 4 personnes

Steak de porc ibérique

700-800 g de steak de porc ibérique,
bien persillé

Choucroute au riesling

400 g de choucroute crue
2 oignons
1 gousse d'ail
2 carottes
1 pomme acidulée (boskoop)
1 c. à soupe de graisse d'olive, alterna-
tive beurre
2 feuilles de laurier
Thym
Marjolaine
2 clous de girofle
4 baies de genièvre
1 c. à café de sucre
Sel, poivre
500 ml de riesling

Sauce à la moutarde et à la crème

2 échalotes
1 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe d'huile d'olive
200 ml de vin blanc
1 c. à soupe de cognac
200 ml de bouillon de volaille
200 ml de crème double
Sel, poivre
2 c. à soupe de moutarde de Dijon à
l'ancienne

De plus

1 c. à soupe de beurre clarifié
Raisins blancs, si possible sans grains

Préparation

Steak de porc ibérique

1 Sortir la viande du réfrigérateur et laisser réchauffer deux heures à couvert à température ambiante. Parer proprement et retirer tendons et nerfs. Laver, essuyer et mettre sous vide en sachets, séparément, coupé en 4 morceaux d'environ 2,5 cm d'épaisseur. Chauffer l'eau du cuiseur sous vide à 59 °C et laisser les steaks y cuire 70 minutes. Garder au chaud dans le bain marie jusqu'à la préparation.

Choucroute au riesling

1 Rincer la choucroute dans une passoire sous l'eau du robinet jusqu'à ce que le liquide s'écoulant de la choucroute soit clair. Peler les oignons et l'ail et les couper en petits dés. Éplucher les carottes et la pomme et les râper finement.
2 Faire fondre le saindoux ou le beurre et y faire blondir les dés d'oignons et d'ail, les carottes et la pomme râpée. Ajouter la choucroute bien égouttée, les feuilles de laurier, le thym, la marjolaine, les clous de girofle et les baies de genièvre. Assaisonner avec le sucre, le sel et le poivre.
3 Couvrir à peine avec le riesling. Laisser cuire une heure recouvert à feu doux. Si la choucroute devient trop sèche, rajouter un peu de riesling. En fin de cuisson, le liquide doit avoir une consistance sirupeuse.

Sauce à la moutarde et à la crème

1 Peler les échalotes, les couper en dés fins et les faire blondir deux minutes dans le mélange beurre-huile d'olive. Mouiller avec le vin blanc et le cognac, porter à ébullition et faire réduire à 1/3. Compléter avec le bouillon de volaille et laisser cuire 5 minutes à feu doux.
2 Ajouter la crème double dans la sauce et laisser réduire jusqu'à ce que la sauce ait une consistance onctueuse. Saler et poivrer. Remuer la moutarde dans la sauce juste avant de servir et ne plus chauffer, la sauce devient amère sinon.

Finition et dressage

Sortir les steaks des sachets. Les brunir rapidement dans une poêle très chaude dans le beurre clarifié jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, saler et poivrer. Dresser la choucroute au riesling et les steaks de porc sur des assiettes préchauffées. Napper d'un peu de sauce à la moutarde et garnir de raisins épépinés coupés en deux.



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

Moutarde fine de Dijon 250 ml
Réf. 060F02
9,50 €



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



**Thermoplongeur pour cuisson
sous vide**
Réf. 286G01
119,95 €



FILET DE SAUMON SOUS VIDE SUR UN LIT DE BLETTES AVEC UN SABAYON AU POIVRON

Ingrédients pour 4 personnes

Saumon

700 g de filet de saumon

Blettes

1 botte de blettes
Sel

Sabayon au poivron

1 gros poivron rouge
½ piment
100 ml de fond de légumes
50 ml de vin blanc
1 c. à café de sucre
½ citron
Sel, poivre
4 jaunes d'œuf
2 c. à soupe de beurre froid

De plus

Persil plat

Préparation

Saumon

1 Retirer la peau et les parties de graisses grises sous le dessous du saumon. Enlever les arêtes avec une petite pince à arêtes. Laver le filet de poisson, le sécher en tamponnant et le mettre sous vide dans un sachet de cuisson. Chauffer l'eau du cuiseur sous vide à 46 °C et y cuire le saumon 20 minutes.

Blettes

1 Laver les blettes et séparer les côtes des feuilles vertes. Retirer avec précaution les fils des côtes. Couper les feuilles une fois dans le sens de la longueur puis dans le sens de la largeur en bandes d'1 cm.
2 Cuire les côtes et les feuilles de blette au bain-marie ou les cuire al dente dans une eau légèrement salée (10 g de sel/litre). Couper les côtes en diagonale en losanges de 5 cm de largeur.

Sabayon au poivron

1 Couper le poivron en deux dans le sens de la longueur, retirer pédoncule, graines et cloisons. Couper en gros dés et laisser mijoter à feu doux dans une casserole jusqu'à ce que tout soit cuit avec le fond de légumes, le vin blanc, le jus du demi-citron et le sucre. Mixer puis passer à travers un tamis fin.
2 Saler et poivrer. Ajouter les jaunes d'œuf et monter au bain-marie en un sabayon mousseux. Couper le beurre en petits morceaux et intégrer avec le fouet.

Finition et dressage

Mettre les feuilles de blettes sur les assiettes préchauffées. Disposer joliment les côtes coupées en losanges. Couper le filet de saumon en 4 beaux morceaux, saler et poivrer. Verser un peu de beurre liquide au-dessus et brunir légèrement au chalumeau de cuisine. Napper d'un peu de sabayon au poivron et garnir de quelques petites feuilles de persil.



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

Vin blanc de Majorque

6 x 0,75 l
Réf. 500D09
44,95 €



Cuiseur sous vide

Réf. 246G01
299,95 €



Fouet télescopique

Réf. 097K01
19,95 €



FILET DE VEAU SOUS VIDE, FLAN DE CAROTTES ET SAUCE MARCHAND DE VIN

Ingrédients pour 4 personnes

Filet de veau

600 g de filet de veau
2 brins de romarin

Sauce marchand de vin

4 échalotes
1 c. à soupe de beurre
300 ml de vin rouge
200 ml de porto rouge
300 ml de jus de veau
10 grains de poivre noir
2 feuilles de laurier
1 brin de romarin
4 brins de thym
Sel

Flan de carottes

400 g de carottes
1 c. à café de sucre
1 c. à soupe de jus de citron
1 c. à soupe de beurre
3 œufs
100 ml de crème fraîche
Sel, poivre

De plus

2 c. à café de beurre clarifié
Sel
Mélange de poivres légèrement concassé (noir, blanc, rose)
Différents grains de poivre pour la décoration
Brins de romarin

Préparation

Filet de veau

1 Sortir le filet de veau du réfrigérateur deux heures avant la préparation. Parer proprement et retirer avec précaution les tendons et les petites peaux. Laver, sécher en tamponnant et laisser réchauffer à température ambiante. Mettre sous vide le filet de veau avec deux brins de romarin dans un sachet de cuisson.
2 Chauffer l'eau dans le cuiseur sous vide à 57 °C et y cuire le filet de veau 60 minutes au bain marie. Le maintenir au chaud jusqu'au dressage.

Sauce marchand de vin

1 Éplucher les échalotes, les couper en dés et les faire blondir dans le beurre. Ajouter le vin rouge, le porto et le jus de veau. Écraser les grains de poivre avec le côté plat de la lame d'un couteau et les ajouter à la sauce avec les feuilles de laurier, les brins de romarin et de thym. Réduire à 200 ml et saler.

Flan de carottes

1 Cuire au beurre les carottes, épluchées et coupées en dés, avec le sucre, le jus de citron et 2 c. à soupe d'eau. Mixer et passer au tamis.
2 Mélanger la purée aux œufs et à la crème fraîche. Saler et poivrer et en remplir des timbales beurrées. Pocher 45 minutes sur une plaque de cuisson, contenant un peu d'eau bouillante, dans le four préchauffé à 180 °C.

Finition et dressage

Réduire la sauce rapidement à 150 ml. Avec le mixeur plongeant, la réduire en purée avec autant de morceaux de beurre froid que nécessaire jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse. Sortir le filet de veau du sachet et le brunir en 2 minutes sur tous les côtés. Saler, tourner dans le poivre concassé et couper en tranches de 3 cm. Démouler le flan aux carottes sur des assiettes préchauffées. Ajouter le filet de veau et napper de sauce. Garnir avec les grains de poivre de différentes couleurs et de brins de romarin.



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

Cuiseur sous vide à usage domestique
Réf. 086D01 **99,95 €**



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



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



CARRÉ D'AGNEAU SUR UNE PURÉE DE CHOU POINTU ET UNE SAUCE LAVANDE-AGNEAU

Ingrédients pour 4 personnes

Carré d'agneau

2 carrés d'agneau
Fleurs de lavande
Romarin

Sauce lavande-agneau

Os d'agneau et parures
3 c. à soupe d'huile végétale neutre
2 échalotes
1 carotte
1 morceau de céleri
1 c. à soupe de concentré de tomate
350 ml de vin rouge
6 grains de poivre noir
2 feuilles de laurier
2 brins de romarin
2 brins de thym
Sel
1 c. à café de fleurs de lavande

Purée de chou pointu

2-3 choux pointus
Sel
1 échalote
1 carotte
1 gousse d'ail
2 c. à soupe de beurre
100 g de crème fraîche
100 ml de vin blanc
Thym
Poivre

De plus

2 c. à soupe de beurre clarifié
Sel, poivre
2 c. à soupe de beurre très froid
Brins de thym
Fleurs de lavande

Préparation

Carré d'agneau

1 Désosser les carrés d'agneau, les parer soigneusement en enlevant la graisse, les tendons et les petites peaux. Réduire les os en morceaux et réserver avec les restes de découpe sans graisses pour la préparation de la sauce. Laver la viande, la sécher et la laisser réchauffer 2 heures à température ambiante.
2 Mettre sous vide en sachet les carrés d'agneau avec les fleurs de lavande et le romarin finement haché. Faire chauffer l'eau du cuiseur sous vide à 58 °C. Y cuire les carrés d'agneau 45 minutes et les garder au chaud ainsi jusqu'au moment de servir.

Sauce lavande-agneau

1 Bien saisir les os et les parures dans l'huile. Ajouter les légumes, nettoyés et coupés en gros cubes et faire rissoler. Incorporer le concentré de tomate et continuer à cuire jusqu'à naissance d'un léger jus de cuisson. Mouiller le jus avec un peu de vin rouge et racler les sucs avec une spatule. Recommencer l'opération plusieurs fois jusqu'à obtenir une bonne base de sauce foncée.
2 Recouvrir à peine les os et les légumes d'eau et laisser cuire 1h30. Écumer de temps en temps. 15 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les grains de poivre, écrasés avec le côté plat d'une lame de couteau, les feuilles de laurier, le romarin et le thym.
3 Passer au tamis fin et réduire à 250 ml. Épicer avec les fleurs de lavande et le sel. Pour dégraisser, utiliser un décanteur à graisse ou laisser la sauce refroidir entièrement et retirer ensuite la graisse durcie en surface.

Purée de chou pointu

1 Retirer les feuilles jaunes. Couper le trognon en cône, effeuiller et retirer les nervures dures. Cuire les feuilles al dente à l'eau bouillante salée (10 g de sel/litre) et passer aussitôt sous l'eau très froide. Laisser égoutter, presser les feuilles avec les mains par petites portions puis les hacher finement.
2 Éplucher l'échalote et la carotte et les couper en brunoise. Peler l'ail et l'émincer. Faire revenir les dés d'échalote et de carotte ainsi que les tranches d'ail dans le beurre fondu. Ajouter la crème fraîche, le vin blanc et le chou haché. Réduire en une purée crémeuse en remuant constamment. Assaisonner avec sel, poivre et petites feuilles de thym.

Finition et dressage

Sortir le carré d'agneau du sachet sous vide. Brunir la viande de tous les côtés dans le beurre clarifié en à peine 2 minutes. Saler et poivrer. Réchauffer la sauce et y ajouter au mixeur plongeant les petits morceaux de beurre très froids. Verser la sauce sur les assiettes préchauffées. Couper la viande en portions et les dresser avec la purée de chou pointu sur les assiettes. Garnir de brins de thym et de fleurs de lavande.

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

Thermoplongeur pour cuisson sous vide
Réf. 286G01
119,95 €



Vin rouge de Majorque 6 x 0,75 l
Réf. 503X14
44,95 €



Décanteur à graisse
Réf. 405G01
34,95 €



ROASTBEEF SOUS VIDE, SAUCE CUMBERLAND, POMMES DE TERRE RISSOLÉES ET LÉGUMES PRIMEURS

Ingrédients pour 4 personnes

Roastbeef

1 kg de roastbeef

Sauce Cumberland

12 grains de poivre blanc
1 échalote
5 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
1 orange bio
150 ml de fond de veau
100 ml de porto rouge
3 c. à soupe de gelée de groseilles
1 citron bio
Sauce Worcester
Sel

Pommes de terre rissolées

16 petites pommes de terre nouvelles de même taille
3 c. à soupe de beurre

Légumes

Légumes primeurs selon l'offre du marché : pois gourmands, carottes, petits pois, asperges vertes, chou romanesco
Beurre
Sel, poivre

De plus

3 c. à soupe de beurre clarifié
Sel, poivre

Préparation

Roastbeef

1 Sortir le roastbeef du réfrigérateur 2 heures avant la préparation. Laver, sécher en tamponnant et laisser réchauffer recouvert à température ambiante. Parer soigneusement la viande. Laisser cependant la couenne et l'inciser en losange. Mettre sous vide en sachet. Chauffer l'eau du cuiseur sous vide à 55 °C et y laisser le roastbeef cuire 60 minutes. Garder au chaud dans le cuiseur jusqu'au moment de servir.

Sauce Cumberland

1 Écraser les grains de poivre avec le côté plat d'un couteau. Mettre dans une casserole avec l'échalote épluchée et coupée en petits cubes et le vinaigre de vin rouge. Porter brièvement à ébullition et réduire jusqu'à obtenir une cuillère à soupe de liquide. Prélever avec un couteau à zeste les zestes de l'orange (sans la peau blanche amère), effiler finement et réserver. Presser le jus et ajouter avec le fond de veau, le porto et la gelée de groseilles aux cubes d'échalote. Laisser mijoter à feu doux 15 minutes à couvert.
2 Avec le couteau à zeste, éplucher la peau du citron sans la petite peau interne blanche en lanières très fines. Blanchir une minute les zestes de citron et d'orange à l'eau bouillante. Laisser égoutter dans un tamis. Passer la sauce dans un tamis fin et assaisonner avec la sauce Worcester et le sel, Avant de servir, ajouter les zestes de citron et d'orange blanchis.

Pommes de terre rissolées

1 Bien laver les pommes de terre nouvelles et les utiliser non épluchées. Éplucher les pommes de terre plus vieilles, laver et sécher. Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter les pommes de terre. Les pommes de terre doivent être posées l'une à côté de l'autre et en aucun cas se chevaucher. Saler et laisser cuire lentement à couvert à feu doux.
2 Secouer la poêle de temps en temps afin que les pommes de terre dorent tout autour. Comme les pommes de terre cuisent de façon très différente, contrôler régulièrement la couleur et faire des tests de cuisson. Les pommes de terre nouvelles cuisent plus vite mais ne dorent pas de façon optimale. Travailler alors sans couvercle, l'humidité s'évapore plus rapidement.

Légumes

1 Dans une eau bouillante légèrement salée (10 g de sel/litre), cuire les légumes al dente. Les passer ensuite rapidement sous l'eau très froide et laisser égoutter. Avant de servir, réchauffer au beurre moussé, saler et poivrer.

Finition et dressage

Dans une poêle très chaude, saisir au beurre clarifié le roastbeef sur tous les côtés. Saler, poivrer et le mettre, coupé en tranches, au milieu des assiettes préchauffées. Verser un peu de sauce Cumberland sur une partie de la viande. Dresser autour les pommes de terre rissolées et les légumes.



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

Cuiseur sous vide
Réf. 246G01
299,95 €



Poêle en fer avec poignée d'assistance
ø 20 cm (fond 14 cm),
3 cm de hauteur
Réf. 029Z01
79,95 €



Fond de veau
Lot de 3 verres identiques à 200 ml
Réf. 05H06
11,95 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Magrets de canard
aux pommes glacées



Salade de céleri aux pommes
avec du veau poché



Escalope de veau avec sauce aux
câpres et frites de patates douces



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



Gigot d'agneau de lait
et sa ratatouille



Joues
de veau



Filet de veau dans un manteau
d'herbes aromatiques



Dos d'agneau avec sa croûte d'herbes
et de lavande, purée au safran



Gigot d'agneau de lait poché au
vin de Barolo et purée

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