

Hagen Gnote

LIVRET DE  
RECETTES  
N° 19

# Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a vibrant orange gazpacho. The soup is garnished with a colorful medley of finely diced vegetables, including green cucumbers, red bell peppers, and white onions. The bowl is set on a light-colored wooden surface. In the background, a wooden plate with a white substance and a white bowl with a yellow substance are visible but out of focus.

*Gazpacho*

# GAZPACHO ANDALUZ

## Ingrédients pour 4 personnes

### Gazpacho

800 g de tomates grappe mûres  
1 poivron vert  
1 poivron rouge  
1 concombre  
1 gousse d'ail  
1 oignon blanc  
150 g de pain blanc rassis  
50 ml de vinaigre au Sherry  
100 ml d'huile d'olive  
Sel

## Préparation

### Gazpacho

**1** Retirer le pédoncule des tomates et inciser en croix le côté opposé. Les faire blanchir une par une dans de l'eau bouillante salée pendant 10 secondes. Retirer la peau, les couper en 4 et enlever les pépins.  
**2** Couper en 2 les poivrons, en retirer les queues, les pépins et les membranes de séparation. Éplucher le concombre, le couper en 2 et enlever les pépins. Éplucher l'ail et l'oignon et les hacher finement. Réserver une petite quantité de tous les légumes coupés en petits dés pour garnir. Couper en gros dés le reste des légumes, les passer au mixeur avec le pain coupé en morceaux et réduire le tout en une purée très fine.  
**3** Ajouter le vinaigre de Sherry ainsi que l'huile d'olive et assaisonner avec du sel. Mettre au réfrigérateur le Gazpacho et les légumes coupés en petits dés pour la garniture pendant au moins une heure.

### Finition et dressage

Répartir le Gazpacho dans des assiettes creuses et mettre au milieu de chaque assiette les différents dés de légumes.



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

**Sel marin**  
sachet 1 kg  
Réf 06K19  
**5,95 €**



**Couteau Santoku**  
18 cm  
Réf 066D12  
**169,95 €**



**Plan de travail en acrylique avec rebord**, 38 x 38 cm, poids 1,2 kg  
Réf 049D08  
**29,95 €**





## GAZPACHO À L'AVOCAT

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Gaspacho à l'avocat

1 citron bio  
3 avocats bien mûrs  
1 petit oignon blanc  
100 ml d'huile d'olive  
1 petit verre de brandy (cognac)  
700 ml de bouillon de volaille  
200 ml crème  
Sel, poivre

#### De plus

Persil plat

### Préparation

#### Gaspacho à l'avocat

**1** Prélever le zeste du citron en fins filaments à l'aide d'un zesteur ou d'un couteau bien aiguisé et réserver le zeste pour la garniture. Presser le jus. Couper les avocats en 2, en enlever les noyaux et en retirer la chair. Passer au mixeur la chair des avocats avec le jus de citron et réduire le tout en purée.

**2** Faire revenir dans un peu d'huile d'olive l'oignon finement haché. Ajouter le brandy ainsi qu'un tiers du bouillon de volaille et laisser mijoter pendant 15 minutes. Incorporer la purée d'avocats obtenue ainsi que le reste du bouillon de volaille, l'huile d'olive et la crème. Épicer avec du sel et du poivre et de nouveau réduire en purée au mixeur. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

#### Finition et dressage

Répartir le gaspacho à l'avocat dans des assiettes ou des coupelles. Garnir avec le zeste de citron et avec des brins de persil.



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

#### Consommé de volaille

1 bocal de 720 ml  
Réf 306G01  
**8,95 €**



#### Mini hachoir

KitchenAid  
Crème  
Réf 047M03CR  
**79,95 €**



#### Lot de 3 bols mélangeurs inox avec couvercle trans- parent

Réf 585B04  
**94,95 €**





# GAZPACHO AUX ASPERGES AVEC CROÛTONS À L'AIL

## Ingrédients pour 4 personnes

### Gaspacho

500 g d'asperges blanches  
200 g d'amandes blanchies et émondées  
1 petit bouquet de mélisse citronnelle  
300 ml de bouillon de légumes (ou à défaut, d'eau)  
200 ml d'huile d'olive  
Sel  
2 c. à soupe de vinaigre de Sherry

### Croûtons à l'ail

1 baguette  
1 gousse d'ail  
2 c. à soupe de beurre

## Préparation

### Gaspacho

**1** Éplucher les asperges et en couper les bouts filandreux. Broyer les amandes dans un mixeur. Laver la mélisse citronnelle, la sécher et en enlever les petites feuilles. Réserver quelques petites feuilles pour la garniture. Mettre la mélisse citronnelle et le bouillon de légumes dans le mixeur. Ajouter peu à peu l'huile d'olive pendant que le mixeur est en marche. Réduire tous les ingrédients en purée très fine et ensuite passer la purée à la passoire. Assaisonner avec du sel et du vinaigre de Sherry. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

**2** Couper la baguette en tranches fines de 1 cm et faire dorer ces tranches dans le grille-pain. Ensuite frotter la gousse d'ail sur les 2 côtés des tranches de pain et couper celles-ci en dés de 1 cm. Faire revenir ces dés dans du beurre grésillant jusqu'à l'obtention de croûtons croustillants.

### Finition et dressage

Verser le gazpacho aux asperges dans des bols ou des assiettes. Répartir les croûtons à l'ail sur le gazpacho. Garnir avec les petites feuilles de mélisse citronnelle.



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

**Robot multifonction Kenwood**  
Réf 028Y03  
**369,95 €**



**Épluche-légume spécial asperges à lame arrondie**  
Réf 941G01  
**15,95 €**



**Huile d'olive vierge extra CA'NVEY 0,75 l**  
Réf 981H06  
**21,95 €**



## GAZPACHO „SALMOREJO CORDOBÉS“

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Gaspacho "salmorejo cordobés"

1 kg de tomates grappe mûres  
1 petit oignon  
2 gousses d'ail  
200 g de pain blanc rassis  
200 ml d'huile d'olive  
100 ml de vinaigre de Sherry  
Sel, poivre

#### De plus :

Lamelles de jambon « Jamon Serrano »  
1 œuf dur  
Ciboulette

### Préparation

#### Gaspacho "salmorejo cordobés"

**1** Prendre les tomates et enlever les pédoncules; puis inciser les tomates en croix sur le côté opposé. Faire blanchir les tomates l'une après l'autre pendant 10 secondes dans de l'eau bouillante salée. Retirer la peau des tomates, les couper en 4 et en ôter les pépins. Enlever la chair des tomates et la mettre avec les pépins de tomates dans une passoire; faire passer le plus possible de jus et de chair à travers la passoire.

**2** Éplucher l'oignon et l'ail. Les passer au mixeur avec les morceaux de tomates sans pépins et le jus de tomate passé ainsi que le pain coupé en gros morceaux : réduire le tout en purée fine. Ajouter l'huile d'olive et le vinaigre pendant que le mixeur tourne encore et continuer de réduire en purée jusqu'à l'obtention d'une soupe homogène et épaisse. Saler et poivrer. Mettre au frais pendant au moins 1 heure.

#### Finition et dressage

Verser le « Gaspacho Salmorejo » dans des bols ou des assiettes creuses. Garnir avec les lamelles de jambon coupées finement, l'œuf cuit dur haché et des rondelles de ciboulette.



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

**Épluche-légumes double-lame**  
Réf 045F07  
12,95 €



**Étamine en tissu** lot de 2  
Réf 028U25  
19,95 €



**Moulin à poivre**  
Réf 088X04  
29,95 €





## GAZPACHO AUX AMANDES « AJO BLANCO »

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Gaspacho aux amandes « ajo blanco »

300 g d'amandes blanchies et émondées  
3 gousses d'ail  
100 g de pain blanc rassis  
600 ml d'eau  
100 ml d'huile d'olive  
2 c. à soupe de vinaigre de Sherry  
Sel

#### De plus :

8 raisins blancs

### Préparation

#### Gaspacho aux amandes « ajo blanco »

1 Réduire en fine purée les amandes et l'ail au mixeur. Couper le pain en petits morceaux et le mettre avec l'eau dans le mixeur. Ajouter peu à peu l'huile d'olive pendant que le mixeur est en marche et tourne, jusqu'à l'obtention d'une soupe crémeuse et onctueuse. Assaisonner avec le vinaigre de Sherry et le sel. Mettre dans un endroit frais pendant 1 heure.

#### Finition et dressage

Remplir les bols de soupe. Couper les raisins en deux, les épépiner et les répartir au milieu de chaque bol. Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive.



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

**Mixeur plongeant à usage multiple**  
Réf 386G01  
**69,95 €**



**Lot de 3 bols mélangeurs inox avec couvercle transparent**  
Réf 585B04  
**94,95 €**



**Planche à découper petite**  
32,5 x 6 cm (l/p/h), 2 bacs inox, 17,5 x 32,5 x 4 cm (l/p/h), 50 x 32,5 x 6 cm (l/p/h)  
Réf 107K06L  
**59,95 €**





## GAZPACHO AUX FÈVES

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Gazpacho aux fèves

100 g de pain blanc rassis  
300 ml d'eau  
3 kg de fèves fraîches non écosées  
ou bien 600 g de gros haricots  
congelés  
2 gousses d'ail  
100 ml d'huile d'olive  
Sel  
2 tranches de jambon séchées à l'air  
„Jamon Serrano“

#### De plus :

1 petit bouquet de menthe

### Préparation

#### Gazpacho aux fèves

**1** Couper le pain en gros dés, le mettre dans un saladier avec de l'eau, recouvrir le saladier légèrement et laisser ramollir le pain pendant 1 heure. Écosser les fèves ou gros haricots et les faire blanchir pendant 5 minutes dans de l'eau salée bouillante (10 g de sel/litre). Faire égoutter dans une passoire et laisser refroidir pendant quelques minutes. Prendre ¼ des haricots et enlever les graines; puis mettre de côté ces graines jusqu'au moment de servir.

**2** Mettre le reste des haricots, le pain trempé, les gousses d'ail pelées ainsi que l'huile d'olive dans le mixeur. Mixer en purée fine et passer au tamis. Assaisonner avec du sel et mettre au frais pendant 1 heure.

**3** Mettre du papier de cuisson entre les 2 tranches de jambon et poser sur une plaque de cuisson. Alourdissez les tranches de jambon en posant dessus un pot adapté au four afin qu'elles gardent leur forme plate. Faire cuire pendant 20 minutes à 50 °C dans le four préchauffé. Sortir du four et laisser refroidir.

#### Finition et dressage

Répartir la soupe mise au frais dans des assiettes. Couper en gros morceaux les tranches de jambon cuites au four; mettre ces morceaux et les graines de haricot au centre du Gazpacho. Garnir avec des petites feuilles de menthe émincées.



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

Presse-purée  
Réf 113R03  
59,95 €



Lot de 3 bols mélangeurs  
inox avec couvercle  
transparent  
Réf 585B04  
94,95 €



Huile d'olive vierge extra  
CA'NVEY 0,75 l  
Réf 981H06  
21,95 €



# ESSAYEZ ÉGALEMENT



Velouté de roquette avec une rosette de saumon fumé >



Velouté vert de petits pois-salade dans des bols de pain >



Soupe de potiron d'après Paul Bocuse >



Potage de marrons à la crème >



Bortsch dans des bols de pain >



Soupe au fenouil gratinée >



Consommé froid à la tomate San Marzano >



Soupe de moules au chocolat blanc >



Potage de potiron épicé >

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