

Hagen Gnote
LIVRET DE
RECETTES
N° 20

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet

Champignons DE LUXE

HAGEN GROTE – INFOS UTILES CHAMPIGNONS

De nombreux champignons microscopiques sont essentiels à la production de vin, de bière, de yaourt, de lait caillé, de fromage, d'acide citrique ou de sauce soja. (C'est à partir de la moisissure « penicillium » que l'on a créé le premier antibiotique qui a permis de sauver d'innombrables vies humaines). Les champignons comestibles enrichissent la cuisine fine grâce aux huiles essentielles et aux arômes uniques qu'ils contiennent. Leur teneur élevée en protéines, leur faible teneur en graisses et en glucides, font des champignons un aliment particulièrement sain que les personnes comptant les calories peuvent consommer sans souci. Il faut noter que certaines espèces de champignons sont riches en vitamine A et en vitamine D. Celle-ci n'est présente dans aucune plante verte.

Les champignons que l'on trouve dans le commerce sont pour la plupart des champignons de culture : avant tout, le champignon de Paris, bon marché. Seuls les morilles, les girolles et les cèpes sont toujours cueillis dans la forêt, d'où leur prix plus élevé. Leur valeur culinaire réside dans leur fine saveur minérale, que l'on préserve seulement si on cuisine les champignons quand ils sont frais. Pour la cuisine fine, seul un nombre limité de champignons nous intéressent. Ci-après les principaux champignons de culture, champignons de cueillette (en forêt ou dans les prairies).

ACHAT ET STOCKAGE

À l'achat, les champignons frais doivent être croquants et fermes. On vérifie qu'ils ne présentent pas de taches d'humidité, les pieds ne doivent pas être desséchés. Les champignons de forêt, d'un prix élevé, doivent être dans la mesure du possible exempts d'asticots. Pour le contrôler, il faut détacher le pied juste sous le chapeau, mais si toutefois on trouve quelques asticots isolés, ils sont inoffensifs et on peut facilement les enlever.

En raison de leur consistance fragile et de leur haute teneur en eau, les champignons ne peuvent être stockés que pour une courte durée (au maximum 3 jours). Ils doivent être conservés au frais et au sec dans un endroit aéré, dans la mesure du possible à l'intérieur d'un sac en papier mais jamais dans un sac en plastique. Lorsqu'on stocke de grosses quantités, il faut éviter de les empiler.

Les champignons de Paris et les girolles ou chanterelles peuvent être congelés. Pour ce faire, on les blanchit pendant 3 minutes ou même on les fait cuire complètement. Après les avoir laissés refroidir en vrac sur une surface plane, on les congèle à -18 °C. Dès qu'ils sont vraiment congelés, on peut les stocker pendant 6 mois dans un sac de congélation.

PRÉPARATION ET CUISSON

De nombreux champignons comestibles, en particulier les champignons sauvages, contiennent de l'hémolysine ou d'autres toxines sensibles à la chaleur. C'est pourquoi, pour éviter toute douleur d'estomac et toute intoxication, il faut toujours faire cuire et faire chauffer les champignons avant de les consommer. Pour ce qui est de leur nettoyage, il faut (sauf pour les morilles) les nettoyer dans la mesure du possible uniquement à sec avec un couteau pointu et un pinceau. Sinon, ils sont immédiatement et complètement imbibés d'eau et deviennent coriaces pendant la cuisson. Pour un repas, on compte par personne environ 250 g de champignons crus et 100 g de champignons tout préparés.

Le temps de cuisson doit être environ de 10 minutes pour les champignons sauvages afin de pouvoir être sûr de bien tuer les parasites dangereux. Toutefois, il est conseillé de ne pas faire cuire les champignons plus de 15 minutes, sinon ils deviennent coriaces. Il faut les saler seulement après la cuisson pour qu'ils ne deviennent pas durs.

On doit faire tremper les champignons séchés pendant une demi-heure dans de l'eau tiède avant la cuisson pour qu'ils développent pleinement leurs doux arômes. L'eau dans laquelle les champignons ont trempé doit être jetée dans tous les cas, contrairement à ce qui est recommandé dans beaucoup de recettes. De même, contrairement à l'opinion de beaucoup de personnes, les plats préparés avec des champignons peuvent être également réchauffés et mangés le lendemain.



RAGOÛT DE CHAMPIGNONS AVEC POIRES AU GORGONZOLA ET SEMMELKNÖDEL

Ingrédients pour 4 personnes

Poires au gorgonzola

2 grandes ou 4 petites poires
1 citron
120 g de Gorgonzola

Semmelknödel (boulettes de pain)

200 g de pain blanc rassis sans croûte
50 ml de crème
100 ml de lait
50 g de beurre fondu
3 œufs
½ c. à café de sel et de poivre
2 échalotes
1 c. à soupe de beurre
40 g de farine
1 c. à soupe de persil haché

Ragoût de champignons

500 g de champignons variés, selon l'offre du marché
2 c. à soupe de beurre
1 gousse d'ail
150 g de crème fraîche
Sel, poivre
Jus d'½ citron
2 c. à soupe de persil fraîchement haché

De plus

4 c. à soupe de compote d'airelles
3 c. à soupe de cerneaux de noix
Persil plat

Préparation

Poires au gorgonzola

1 Éplucher les poires, les couper en deux, retirer le trognon. Frotter immédiatement avec du jus de citron afin qu'elles gardent leur couleur. Émietter le Gorgonzola à l'aide d'une fourchette et en farcir les moitiés de poires. Cuire les poires dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 à 15 minutes. Le temps de cuisson peut varier en fonction du niveau de maturité des poires.

Semmelknödel (boulettes de pain)

1 Découper le pain en petits dés. Ajouter la crème, le lait, le beurre fondu et mélanger. Batre les œufs au fouet, incorporer au mélange de pain, assaisonner avec sel et poivre. Laisser la préparation tremper pendant une heure.
2 Couper les échalotes en petits dés et les faire revenir dans du beurre sans les laisser brunir. Ajouter à la préparation, en même temps que la farine et le persil haché et bien mélanger. Utiliser vos mains humidifiées pour former de belles boulettes rondes uniformes.
3 Cuire les Semmelknödel dans de l'eau salée (10g de sel/litre d'eau) bouillante. Les laisser cuire pendant 12 minutes à 90 °C. Dès que les boulettes remontent à la surface, les sortir de l'eau à l'aide d'une écumoire, les égoutter et les maintenir au chaud.

Ragoût de champignons

1 Nettoyer les champignons à sec à l'aide d'un pinceau et d'un couteau pointu, éviter le plus possible de les laver car ils s'imbibent aussitôt d'eau.
2 Faire mousser le beurre dans une poêle, y faire revenir les champignons à feu vif. Égoutter l'eau se dégageant éventuellement des champignons si elle ne s'évapore pas assez rapidement.
3 Peler l'ail, le hacher finement et l'ajouter aux champignons, en même temps que la crème fraîche. Assaisonner avec du sel et du poivre et porter à ébullition brièvement. Ajouter le jus de citron et le persil haché.

Finition et dressage

Placer les poires au Gorgonzola sur les assiettes préchauffées. Répartir la compote d'airelles autour des poires. Disposer ensuite le ragoût de champignons et les boulettes de pain. Décorer avec les cerneaux de noix et les feuilles de persil.



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

Fouet télescopique
Réf. 097K01
19,95 €



Marmite à viande avec couvercle
Ø 20 cm, 12 cm de hauteur, 3,7 l
Réf. 107M02422
119,95 €



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



FRITTATA AUX CÈPES

Ingrédients pour 4 personnes

Frittata aux cèpes

400 g de cèpes
Huile d'olive
6 œufs
Persil
1 citron
2 gousses d'ail
100 g de parmesan
100 g de fromage de chèvre frais
Sel, poivre

Préparation

Frittata aux cèpes

1 Nettoyer les cèpes avec un pinceau sec. Les couper en lamelles pas trop fines et les faire revenir dans une poêle très chaude avec l'huile d'olive. De par la saisie rapide, les champignons ne devraient pas rendre d'eau. Si cela était le cas, jeter le liquide de temps à autre. Retirer du feu quand les champignons commencent à brunir.
2 Battre les œufs dans un saladier. Ajouter le persil finement haché, les gousses d'ail, le parmesan râpé et le fromage de chèvre frais, et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Saler et poivrer.
3 Chauffer de l'huile d'olive dans la poêle réversible et y verser le mélange œufs-fromage, répartir régulièrement les lamelles de champignons et laisser cuire à feux doux jusqu'à ce que la préparation commence à prendre. Poser la deuxième poêle sur la première, retourner la frittata et la laisser dorer en lui laissant une consistance légèrement baveuse au milieu.

Finition et dressage

Couper la frittata avec les champignons vers le haut en parts triangulaires. Les dresser sur des assiettes chaudes, décorées de petites feuilles de persil et assaisonnées de quelques gouttes de jus de citron.

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

Poêle réversible
Réf. 024U01
99,95 €



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



Couteau spécial à champignons
Réf. 026L15
16,95 €



CÈPE OU BOLET



Dénommé « Porcino » dans la cuisine italienne, c'est depuis longtemps un des champignons les plus appréciés, à tel point qu'au Moyen Âge, les cueilleurs de champignons étaient tenus de les donner aux grands seigneurs, nobles ou spirituels. Les cèpes peuvent atteindre une grande taille (8 à 20 cm de hauteur et 30 cm de diamètre). Ils sont entièrement comestibles. Ces champignons, cueillis frais, sont sur le marché de juin à octobre. Avant de faire cuire les cèpes, il faut tout d'abord les nettoyer à sec avec la pointe d'un couteau et une brosse spéciale, ensuite en retirer les parties molles et enlever l'hyménium à l'aspect d'éponge, jaune ou verdâtre, situé sous le chapeau. Pour pouvoir consommer pendant les cèpes, on peut en faire des conserves : séchés, les cèpes sont conservés dans du vinaigre ou de l'huile.



« MAULTASCHEN » (GROS RAVIOLIS) FOURRÉS AUX CÈPES AVEC CONCASSÉE DE TOMATES

Ingrédients pour 4 personnes

Cèpes

400 g de cèpes, petits et fermes
2 échalotes
1 gousse d'ail
2 c. à soupe de beurre
3 c. à soupe de crème fraîche
2 c. à soupe de jus de citron
Sel, poivre
3 c. à soupe de persil plat haché

Maultaschen

250 g de farine
2 œufs
1 jaune d'œuf
2 c. à soupe d'huile végétale
Sel
1 blanc d'œuf pour souder

Concassée de tomates

4 tomates bien mûres

De plus

2 c. à soupe de beurre
Petites feuilles de basilic

Préparation

Cèpes

1 Nettoyer les cèpes à sec avec un pinceau. Gratter la couche sous les chapeaux si elle est collante. Retirer les parties molles ou véreuses et couper les champignons en petits dés.

2 Éplucher les échalotes et la gousse d'ail et hacher finement. Faire revenir dans une poêle, dans un beurre moussant pendant 2 minutes. Ajouter les dés de champignons et tout en remuant laisser cuire 4 minutes. Si les champignons devaient rendre beaucoup d'eau, verser le liquide de temps en temps.

3 Incorporer la crème fraîche et assaisonner avec le jus de citron, le sel et le poivre. Laisser réduire un peu puis retirer la poêle du feu. Incorporer le persil haché et laisser la garniture refroidir complètement.

Maultaschen

1 Tamiser la farine sur le plan de travail. Faire un puits dans le milieu. Mélanger dans le puits avec une fourchette les œufs, le jaune d'œuf, l'huile et le sel. Puis mélanger avec la farine, la pâte est alors grumeleuse. La travailler énergiquement jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Envelopper la boule de pâte dans un film étirable et laisser reposer une heure.

2 Passer la pâte à la machine, tout d'abord entre les rouleaux écartés au maximum puis réduire au niveau moyen et ensuite fin. Étaler la pâte

sur un plan de travail fariné et y couper des rectangles de 6 x 11 cm (ou des cercles de 10 cm de diamètre).

3 Poser une bonne cuillère à soupe rase de garniture au milieu de chaque rectangle. Badigeonner les bords de blanc d'œuf et refermer (faire des demi-lunes des cercles). Faire sortir avec précaution l'air et souder les bords. Bien refermer avec une fourchette de façon à obtenir un beau dessin. Faire cuire al dente environ 8 minutes dans une eau salée (10 g/litre) frémissante. Retirer, égoutter et garder au chaud.

Concassée de tomates

1 Ôter le pédoncule des tomates et les inciser d'une croix sur le côté opposé. Plonger chacune des tomates dans l'eau bouillante durant 10 secondes puis les éplucher, les couper en quatre et les dénoyer. Puis laisser égoutter les dés de tomates dans une passoire.

Finition et dressage

Passer les Maultaschen au beurre dans une poêle et répartir sur des assiettes préchauffées. Ajouter la concassée de tomates et garnir de petites feuilles de basilic.



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 €



Couteau spécial à champignons
Réf. 026L15
16,95 €



Couvercle-passoire demi-lune
Réf. 060F05
21,95 €



RISOTTO DE POTIRON AUX GIROLLES

Ingrédients pour 4 personnes

Risotto

600 g de chair de potiron
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 échalote
2 tasses de risotto (Vialone Nano ou Arborio)
1 verre de vin blanc
0,8 l de bouillon de volaille
1 gousse d'ail
Sel, poivre
2 c. à soupe de beurre
Parmesan fraîchement râpé

Girolles

300 g de girolles
1 botte d'oignons de printemps
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de persil plat finement haché

Préparation

Risotto

1 Râper grossièrement la chair de potiron et la répartir sur un tissu. Saler légèrement et rouler le tout pendant 30 minutes pour faire dégorger.
2 Faire revenir l'échalote finement hachée sans la laisser brunir.
3 Ajouter le riz, le laisser devenir légèrement transparent et le mouiller avec le vin blanc.
4 Mouiller le tout avec le bouillon de volaille tout en remuant.
5 Puis incorporer la gousse d'ail finement hachée et la chair de potiron dégorgée. Remuer de temps en temps afin que rien ne colle. Le risotto doit cuire 18 minutes. Rajouter un peu de liquide si la consistance est trop ferme. Le risotto doit être crémeux en fin de cuisson.

Girolles

1 Nettoyer les champignons avec un pinceau et un couteau pointu. Dès qu'ils entrent en contact avec de l'eau, ils l'absorbent aussitôt.
2 Couper le blanc des oignons de printemps en morceaux d'1 cm.
3 Cuire les oignons de printemps et les girolles dans un mélange d'huile d'olive et de beurre pendant 4 minutes.

Finition et dressage

Mélanger deux tiers des oignons de printemps avec le persil haché au risotto après 18 minutes de temps de cuisson. Saler et poivrer et incorporer 2 cuillerées à soupe de beurre. Retirer la casserole du feu et laisser reposer couvert 5 minutes. Dresser ensuite aussitôt sur les assiettes chaudes. Répartir le reste des champignons avec les oignons de printemps sur le risotto. Saupoudrer sur chaque assiette le parmesan fraîchement râpé

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

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



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



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



GIROLLE OU CHANTERELLE



Ce champignon, devenu rare, atteint jusqu'à 6 cm de hauteur. Les girolles sont cueillies et disponibles, selon les régions, sur le marché de mai-juin à septembre-octobre. En plus de leur goût aromatique et épicé, elles se caractérisent par leur chair ferme et leur bonne tenue. On préfère les petites girolles fermes aux plus grosses girolles, plutôt molles, qui doivent être coupées dans le sens de la longueur. Le nettoyage des girolles doit être effectué, si possible, seulement à sec, à l'aide de la pointe du couteau et d'une brosse spéciale. On évite ainsi que les girolles ne se gorgent d'eau, les rendant dures et coriaces à la cuisson. La recette classique la plus simple : les faire revenir dans du beurre, éventuellement avec des lardons et des oignons. Assaisonner avec un peu de crème et de poivre. Ajouter le sel seulement à la fin pour éviter que les girolles ne deviennent dures.



MORILLES FARCIES AVEC TAGLIERINI, SAUCE AUX MORILLES ET À LA CRÈME

Ingrédients pour 4 personnes

Morilles farcies

20 morilles fraîches de taille moyenne
150 g de viande de veau
150 ml de crème liquide
Sel, poivre
1 c. à soupe de feuilles de cerfeuil
250 ml de fond de veau
150 ml de crème fraîche
50 ml de sherry sec

Taglierini

200 g de farine
2 œufs
Sel
1 c. à soupe d'huile d'olive

De plus

Semoule de blé (alternative farine)
2 c. à soupe de beurre
Petites feuilles de cerfeuil

Préparation

Morilles farcies

1 Retirer les pieds des morilles et laisser tremper 5 minutes dans l'eau. Bien laver les morilles sous l'eau fraîche, à l'extérieur et à l'intérieur. Laisser égoutter et sécher avec un torchon.

2 Parer proprement la viande et retirer toutes les petites peaux et tendons. Couper en gros dés et passer à la trancheuse au disque fin. Pré-refroidir avec la crème pendant 12 minutes dans le compartiment congélation. Passer la viande au mixeur, saler et poivrer. Tandis que le mixeur tourne, ajouter autant de crème liquide que nécessaire pour obtenir une farce facile à tartiner. Incorporer les feuilles de cerfeuil. Mettre la farce dans une douille à douille avec une douille lisse et farcir les morilles.

3 Chauffer le fond de veau dans une poêle et y cuire les morilles 8 minutes à feu doux. Retirer avec l'écumoire et laisser égoutter. Filtrer le fond de pochage des morilles et le fond d'égouttage dans un tamis plié en double pour enlever tous les restes de sable. Ajouter la crème fraîche et le sherry au fond de pochage et réduire en une sauce légèrement épaisse. Saler et poivrer.

Taglierini

1 Tamiser la farine sur le plan de travail et former un puits au centre. Ajouter les œufs, 1/2 c. à café de sel et l'huile d'olive. Travailler à la

fourchette en ramenant peu à peu la farine au centre jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse. Pétrir ensuite avec les mains pour obtenir une pâte lisse et souple. Si la pâte est trop ferme, ajouter 1 c. à soupe d'eau. Faire une boule de la pâte, envelopper dans un film et laisser reposer 1 heure au frais.

2 Diviser la pâte en portions et l'étendre avec la machine à pâtes en plusieurs passages pour obtenir de fines bandes. Rapprocher progressivement les rouleaux jusqu'à atteindre l'épaisseur souhaitée d'environ 1 à 0,5 mm.

3 Laisser sécher un peu les bandes de pâte puis les couper avec l'accessoire correspondant pour former de fins taglierini de 2 à 3 mm. Laisser sécher les pâtes finies sur une surface recouverte de semoule de blé (ou farine) et recouverte d'un torchon.

Finition et dressage

Cuire les taglierini al dente 4 à 5 minutes dans une eau salée (10 g sel/litre). Bien égoutter. Ajouter le beurre dans la sauce aux morilles et à la crème et faire monter au mixeur. Mélanger la sauce aux taglierini. Avec un petit bol et une fourchette, former 4 jolies portions en tournant avec une fourchette dans un petit bol et les poser sur les assiettes préchauffées. Ajouter les morilles farcies et garnir de petites feuilles de cerfeuil.



MORILLE



Les morilles, tout comme les cèpes, ont toujours été un mets apprécié. De haute valeur culinaire, elles ont presque disparu à l'état sauvage, on en trouve seulement en petites quantités sur le marché pendant la saison de la cueillette d'avril à mai, d'où leur prix élevé. Plusieurs variétés de champignons font partie de la famille des « morilles ». Les morilles élevées morchella elata, ont des chapeaux pointus bruns foncés; les morilles comestibles morchella esculenta, poussent de manière plus irrégulière, ont une forme plus ronde et une couleur qui va du brun clair au jaune ocre. Les meilleures morilles fraîches, très rares sur le marché, de Suisse ou de France, sont extrêmement chères. On évitera à tout prix les morilles chinoises qui n'ont rien à voir avec les vraies morilles, hormis le nom. Toutes les variétés de morilles ont une saveur douce et épicée et bénéficient d'un goût excellent. Il est important de bien nettoyer ces champignons qui contiennent souvent du sable : pour ce faire, il faut tout d'abord les secouer et ensuite les nettoyer vigoureusement à l'eau courante avec une brosse. Les morilles crues sont légèrement toxiques. Lorsqu'on les met à tremper et qu'on les lave soigneusement à l'eau froide, elles perdent déjà 75 % de leur toxicité. Le reste est éliminé après 5 minutes de cuisson. Au lieu des morilles fraîches, on peut prendre également des morilles séchées qui sont tout aussi excellentes. Il faut alors les laisser tremper 1 à 2 heures dans de l'eau tiède et ensuite jeter cette eau (comme pour tous les champignons). Ensuite, il faut continuer à préparer les morilles séchées comme il en est des morilles fraîches. Les morilles qui sont vendues en bocaux sont de bonne qualité.

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

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



Mini hachoir KitchenAid
Réf. 047M03
79,95 €



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



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Gigot d'agneau avec sa fricassée de champignons >



Risotto aux crevettes et aux champignons >



Tartelettes viande hachée-champignons >



Tartelettes écrevisses-asperges-morilles >



Coquilles farcies champignons-volaïlle et sauce aux noix >



Ravioli aux champignons >



Crêpes aux champignons >



Mini-tourtes à la viande hachée et aux champignons >



Terrine de champignons et d'écrevisses >

Plus d'idées de recettes sur hagengrote.fr >