

Hagen Gnote

LIVRET DE
RECETTES
N° 25

Hagen Gnote

pour le gourmet



Parfaits pour la saison froide

Plats mijotés

BŒUF BOURGUIGNON

Ingrédients pour 6-8 personnes

Bœuf bourguignon

1,5 kg de bœuf (paleron ou gîte)
2 oignons
Sel, poivre
Thym
50 ml de cognac
400 ml de bourgogne
100 g de beurre clarifié
2 c. à soupe de farine
1 c. à soupe de concentré de tomates
800 ml de bouillon de veau
Persil
Quelques brins de thym
1 feuille de laurier
1 pied de veau, divisé en morceaux par le boucher
400 g de champignons
24 oignons perlés
200 g de lard maigre
16 petites pommes de terre de même taille
3 c. à soupe de beurre
Sel

De plus

Une grande casserole haute (sauteuse) avec couvercle

Préparation

Bœuf bourguignon

1 Parer soigneusement la viande et la couper en gros morceaux. Couper les oignons en rondelles et mélanger à la viande. Épicer avec le sel, le poivre et le thym. Mettre dans un plat, ajouter le cognac et le vin rouge et laisser mariner 4 heures au réfrigérateur.

2 Retirer les morceaux de viande de la marinade et bien les sécher. Dans une grande cocotte profonde, bien saisir la viande sur tous les côtés dans le beurre clarifié. Saupoudrer de farine et laisser roussir tout en remuant. Incorporer le concentré de tomates, laisser prendre quelque peu et déglacer avec la marinade tamisée. Continuer à remuer pour éviter les grumeaux.

3 Compléter de bouillon de veau de façon à ce que les morceaux de viande soient juste recouverts. Ajouter un bouquet d'herbes composé de persil, thym, feuille de laurier et le pied de veau coupé en morceaux. Laisser mijoter sous couvert 1-2 heures.

4 Retirer la viande de bœuf et le pied de veau et passer le bouillon de cuisson au chinois. Détacher la viande de veau et la couper en cubes fins et remettre dans la cocotte avec le bouillon tamisé et la viande de bœuf.

5 Nettoyer les champignons, enlever les pieds et couper en quatre. Blanchir les oignons perlés une minute dans de l'eau bouillante puis appuyer pour les faire sortir de la peau. Faire revenir légèrement le lard coupé en petits morceaux, les oignons et les champignons dans une poêle dans un peu de beurre clarifié. Ajouter à la viande dans la cocotte et laisser mijoter encore une heure, le couvercle légèrement ouvert. La sauce doit alors réduire à 500 ml environ.

Pommes de terre rissolées

1 Bien laver les petites pommes de terre et les utiliser non épluchées (pour des pommes de terre plus vieilles, éplucher, laver et sécher). Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter les pommes de terre. Elles doivent être disposées côte à côte et non les unes sur les autres. Saler et laisser cuire lentement à feu doux à couvert.

2 Secouer la poêle de temps en temps afin que les pommes de terre dorant sur tous les côtés. Comme les pommes de terre cuisent très différemment, vérifier régulièrement la couleur et faire des tests de cuisson. Les pommes de terre nouvelles cuisent plus vite mais ne dorant pas de façon optimale. Pour un plus beau dorage, travailler alors sans couvercle afin que l'humidité s'évapore plus rapidement.

Finition et dressage

Répartir le bœuf bourguignon sur des assiettes préchauffées et ajouter les pommes de terre rissolées. Garnir de petites feuilles de persil.

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

Sauteuse haute avec contre-poignée et couvercle
(28 cm Ø)
Réf. 806F03
119,95 €



Fond de veau
Lot de 3 verres de 200 ml de 200 ml
Réf. 05H06
11,95 €
(19,92 €/l)



Laurier de Turquie, 5 g
Réf. 545Z01
6,95 €
(139,00 €/100 g)



CURRY D'AGNEAU À L'INDIENNE

Ingrédients pour 4 personnes

Curry d'agneau à l'indienne

400 g de collier d'agneau
500 g d'épaule d'agneau
Sel, poivre
3 c. à soupe de beurre clarifié
1 piment
3 gousses d'ail
2 oignons
1 morceau de gingembre de 4 cm
1 ½ c. à café de curcuma
1 c. à café de cumin, moulu
1 c. à soupe de coriandre, moulue
1 feuille de laurier
1 clou de girofle
4 tomates bien mûres (à défaut, 1 boîte de 400 g de tomates San Marzano)
200 ml de lait de coco, non sucré
½ citron

De plus

Une grande cocotte haute
1 botte de coriandre

Préparation

Curry d'agneau à l'indienne

1 Parer soigneusement la viande et retirer les tendons, les graisses et les nerfs. La couper en dés d'environ trois cm, saler et poivrer. Dans la cocotte, avec le beurre clarifié, bien saisir sur tous les côtés. Couper le piment en deux, retirer les grains et couper en petits dés. Peler l'ail, émincer finement, éplucher les oignons, couper en dés et ajouter avec les dés de piment à la viande. Faire revenir quelques minutes à feu doux.
2 Épicer avec le gingembre râpé, le curcuma, le cumin, la coriandre, la feuille de laurier et le clou de girofle. Retirer le pédoncule des tomates, inciser en croix sur le côté opposé. Les blanchir l'une après l'autre 10 secondes dans l'eau bouillante, éplucher, couper en quatre et enlever les graines. Ajouter la chair de tomate à la viande. Ajouter autant d'eau très chaude que nécessaire pour recouvrir à peine la viande. Laisser mijoter à petit feu, à couvert pendant 1 ½ heure et remuer de temps en temps. Si le curry est trop sec, ajouter un peu d'eau. En fin de cuisson, quand le liquide est pratiquement évaporé, ajouter le lait de coco, le jus de citron et porter encore une fois à ébullition.

Finition et dressage

Répartir le curry d'agneau sur des assiettes préchauffées et garnir de petites feuilles de coriandre. Accompagner de riz ou de naans (pain indien).



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

Tomates San Marzano

3 x 400 g
Réf. 086L07
7,50 €
(9,62 €/kg)



Curcuma d'Inde

60 g
Réf. 029Z25
8,95 €
(14,92 €/100 g)



Beurre clarifié d'alpage

250 g
Nr. 180P01
9,95 €
(3,98 €/100 g)



POULARDE AU RIESLING À L'ALSACIENNE

Ingrédients pour 4 personnes

Poularde au Riesling à l'alsacienne

1 grosse poularde de maïs, env. 2 kg
4 c. à soupe de beurre
2 oignons
1 c. à soupe de farine
Sel, poivre
1 bouteille de Riesling d'Alsace
250 ml de fond de volaille
200 g de petits champignons
250 ml de crème fraîche
½ citron

De plus

Une grande cocotte haute avec
couvercle
Persil
Estragon
Baguette

Préparation

Poularde au Riesling à l'alsacienne

1 Prendre la poularde, séparer les cuisses de la carcasse, enlever la peau et les couper en deux au niveau de l'articulation. Détacher les blancs, en retirer la peau ainsi que la graisse et les couper en deux. Faire revenir à feu vif et de tous les côtés dans 2/3 du beurre les 8 morceaux de volaille dans une cocotte haute et capable de contenir le tout.

2 Ajouter les oignons hachés et les faire revenir à feux doux. Saupoudrer de farine, de sel et de poivre. Continuer la cuisson jusqu'à ce tout devienne doré. Arroser avec du Riesling, ajouter le fond de volaille et laisser mijoter à couvert et à feu doux pendant 45 minutes.

3 Mettre le reste du beurre dans une poêle et y faire revenir les champignons nettoyés au préalable jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Retirer les morceaux de volaille de la cocotte et les maintenir au chaud. Passer le liquide de cuisson au tamis, ajouter la crème fraîche et faire réduire la sauce de moitié en la chauffant. Assaisonner avec le jus de citron, le sel et le poivre et faire chauffer les champignons dans la sauce.

Finition et dressage

Disposer les morceaux de volaille sur des assiettes chaudes et les napper avec la sauce aux champignons. Garnir d'estragon et de petites feuilles de persil. Servir avec des pâtes fraîches ou une baguette.

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

Fond de poulet
Lot de 3 verres de
200 ml
Réf. 05H05
11,95 €
(19,92 €/l)



**Poêle-sauteuse avec contre-
poignée et couvercle**
Réf. 806F03
119,95 €



Chinois de cuisine
Réf. 26H27
39,95 €



GOULASCH DE SZEGED

Ingrédients pour 8 personnes

Goulasch de Szeged

1,7 kg de viande de bœuf dans l'épaule
4 c. à soupe d'huile de pépins de raisin
2 c. à soupe de farine
500 g d'oignons
5 c. à soupe de paprika doux
800 g de choucroute
300 g de tomates pelées (boîte)
1 l de bouillon de viande
2 c. à café de cumin
1 feuille de laurier
3 gousses d'ail
3 c. à café de coulis de tomate
Thym, marjolaine
Sel, poivre
3 poivrons rouges
200 ml de crème aigre

Préparation

Goulasch de Szeged

1 Parer proprement la viande, la couper en cubes de 3 cm, saler et poivrer. La saisir sur tous les côtés dans l'huile de pépins de raisin. Saupoudrer de farine, retourner plusieurs fois et bien brunir. Réduire la température et saupoudrer la viande de paprika. Le paprika ne doit pas brûler car il devient amer. Éplucher les oignons, les couper en rondelles et les ajouter à la viande. Les faire blondir à température moyenne.
2 Verser la viande et les oignons dans le cuiseur à basse température. Bien rincer la choucroute dans une passoire sous l'eau froide et laisser égoutter. Ajouter la choucroute et les tomates à la viande et compléter de bouillon. Ajouter le cumin, la feuille de laurier, les gousses d'ail écrasées et le coulis de tomate. Laisser mijoter deux heures à 84 °C. Épicer avec le thym et la marjolaine, saler et poivrer. Nettoyer les poivrons et passer la pulpe au mixeur. Ajouter la purée de poivron et la crème aigre à la viande et laisser cuire 15 minutes à 78 °C.

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

Huile de pépins de raisin
0,75 l
Réf. 806F02
9,95 €
(13,27 €/l)



Carvi d'Allemagne
68 g
Réf. 150E03
8,95 €
(13,16 €/100 g)



Tomates San Marzano pelées,
3 x 400 g
Réf. 086L07
7,50 €
(9,62 €/kg)



OSSOBUCCO

Ingrédients pour 4 personnes

Ossobuco

4 tranches de jarret de veau de 3 cm de haut, 250 g chacune
Sel, poivre
Farine
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de beurre
2 oignons
2 carottes
4 branches de céleri
1 gousse d'ail
1 c. à soupe de concentré de tomates
125 ml de vin blanc
250 ml de fond de veau
1 feuille de laurier
4 tomates mûres
3 brins de thym

De plus

½ bouquet de persil
1 gousse d'ail
1 c. à soupe de zeste de citron biologique râpé
Feuilles de céleri en branches

Préparation

Ossobuco

1 Parer correctement les tranches de jarret de veau, puis les laver, les sécher, saler et poivrer. Fariner la viande et tapoter pour enlever l'excédent. Dans une poêle haute, faire revenir les tranches dans le beurre et l'huile d'olive de chaque côté à feu moyen pendant 3 minutes, les retirer ensuite de la poêle.
2 Éplucher les oignons et les hacher finement. Éplucher également les carottes et les couper en bâtonnets. Retirer soigneusement les fils du céleri en branches et couper les tiges en petits morceaux. Faire revenir pendant quelques minutes les légumes dans le reste de la graisse de cuisson. Éplucher la gousse d'ail, l'émincer finement et l'ajouter aux légumes.
3 Incorporer le concentré de tomates, faire revenir puis arroser de vin blanc. Ajouter les tranches de jarret rôties, le fond de veau et la feuille de laurier. Séparer les tomates de leurs tiges et les inciser en croix sur le côté opposé. Les blanchir individuellement une par une dans de l'eau bouillante pendant 10 secondes, les peler, les couper en 4 et enlever les pépins. Ajouter les tomates avec les feuilles de thym à la viande. Laisser mijoter les tranches de jarret à couvert pendant 1 heure et demie en les retournant de temps en temps. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Finition et dressage

Pour la gremolata, hacher très finement les feuilles de persil et la gousse d'ail. Mélanger avec le zeste de citron. Disposer les tranches de jarret de veau dans la sauce sur des assiettes chaudes, mettre la gremolata par-dessus et garnir avec des feuilles de céleri.

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

Huile d'olive vierge extra CA'N VEY

750 ml
Réf. 981H06
21,95 €
(29,27 €/l)



Vin blanc de Majorque CA'N VEY

6 x 0,75 l,
12,5 % Vol.
Réf. 500D09
49,95 €
(11,10 €/l)



Fond de veau

Lot de 3 verres
de 200 ml
Réf. 05H06
11,95 €
(19,92 €/l)



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Carré d'agneau sur une purée de chou pointu et une sauce lavande-agneau >



Boulettes de Königsberg (Königsberger Klopse) >



Chili con carne >



Coq au vin bourguignon >



Selle de chevreuil et son chou rouge à la cannelle sur une sauce poivre-cassis >



Steak de porc avec purée de patates douces et sauce piment-chorizo >



Ragoût de seiches et fruits de mer avec légumes >



Ragoût de champignons avec ses poires au Gorgonzola et Semmelknödel >



Baeckeffe alsacien >

Plus d'idées de recettes sur hagengrote.fr

Hagen Grote GmbH

31 avenue Saint Rémy · 57600 Forbach · France