

Hagen Gnote

LIVRET DE  
RECETTES  
N° 30

# Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



Recettes à l'Agripetto

# finement acidulées

# PAPILLOTES D'ASPERGES ET DE SAUMON AUX TOMATES CERISE ET AGRIMETTO

## Ingrédients pour 4 personnes

### Papillotes d'asperges et de saumon aux tomates cerise et Agrimetto

1,5 kg d'asperges blanches  
Sel, poivre  
Sucre  
1 citron bio  
16 tomates cerise  
50 g de beurre  
500 g de filet de saumon  
4 c. à café de beurre  
250 ml de bouillon de légumes

### De plus

Papier sulfurisé  
Fil de cuisine  
4 c. à soupe d'Agrimetto

## Préparation

### Papillotes d'asperges et de saumon aux tomates cerise et Agrimetto

**1** Éplucher les asperges et couper les extrémités ligneuses. Les répartir sur 4 morceaux de papier sulfurisé d'environ 30 cm de long. Assaisonner de sel et d'une pincée de sucre. Râper finement le zeste d'une moitié du citron biologique et saupoudrer sur les asperges. Laver et couper les tomates cerise en deux et les ajouter aux asperges. Répartir des flocons de beurre sur le dessus.  
**2** Laver, sécher et enlever soigneusement la peau, les arêtes et la graisse grise se trouvant entre la peau et la chair du poisson. Couper une fois dans le sens de la longueur en deux longs morceaux. Couper les deux morceaux en tranches transversales d'environ 2,5 cm de largeur. Saler et poivrer les tranches de saumon et les déposer sur les asperges.  
**3** Replier le papier de cuisson. Torsader les extrémités ensemble et fermer les papillotes avec du fil de cuisine. Cuire au four préchauffé à 180 °C pendant 20 minutes.

### Finition et dressage

Placer les paquets d'asperges et saumon sur des assiettes préchauffées. Ouvrir les « bonbons » et arroser d'Agrimetto. Hacher un peu de persil et en saupoudrer le saumon et les asperges. Garnir du reste des feuilles de persil.

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

**Du fil de cuisine propre et à portée de main dans une boîte en inox**  
Ø 7 cm, 7,5 cm haut.  
Réf. 123W03  
**18,95 €**



**Agrimetto - Huile d'olive sicilienne Extra vierge**  
bouteille de 250 ml  
Réf. 200C03  
**22,95 €**



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



## SALADE CRUE D'ASPERGES AVEC DE L'AGRIMETTO ET ŒUF FRIT

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Salade crue d'asperges avec de l'Agripetto et œuf frit

10 asperges, blanches et vertes  
1 botte de roquette  
1 botte de radis  
1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc  
3 c. à soupe d'Agripetto  
1 c. à café de sucre  
Sel, poivre  
1 échalote  
1 gousse d'ail  
1 bouquet de ciboulette  
Petites feuilles de cerfeuil  
5 œufs  
2 c. à soupe de farine  
2 c. à soupe de chapelure

#### De plus

Friteuse

### Préparation

#### Salade crue d'asperges avec de l'Agripetto et œuf frit

**1** Couper les bouts ligneux des asperges. Éplucher entièrement les asperges blanches et le tiers inférieur des asperges vertes. Couper les asperges en biseau avec l'économiseur, pour obtenir de petites tranches très fines de 3 cm de longueur. Laver la roquette et la sécher.  
**2** Mélanger le vinaigre balsamique, l'Agripetto, le sucre, le sel et le poivre en vinaigrette. Hacher très finement l'échalote et l'ail. Ciseler les tiges de ciboulette, effeuiller les feuilles de cerfeuil. Ajouter l'échalote, l'ail et les herbes dans la vinaigrette et mélanger avec la roquette et les asperges.  
**3** Piquer quatre œufs en haut et en bas. Les cuire à peine quatre minutes, les passer aussitôt sous l'eau très froide et les éplucher prudemment. Les saupoudrer tout d'abord de farine, les tourner dans un œuf battu et les paner avec la chapelure. Les frire deux minutes dans une graisse très chaude.

#### Finition et dressage

Dresser la salade d'asperges sur les assiettes. Poser au milieu un œuf frit et l'ouvrir de telle sorte que le jaune d'œuf encore légèrement liquide s'écoule un peu.



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

**Agripetto - Huile d'olive sicilienne  
Extra vierge**  
bouteille de 250 ml  
Réf. 200C03  
**22,95 €**



**Set à paner de 3 pièces**  
Réf. 063U19  
**24,95 €**



**Mini friteuse**  
Idéale pour  
2-3 portions  
Réf. 228Z01  
**49,95 €**



# SALADE CHAUDE D'ARTICHAUTS ET SA VINAIGRETTE À L'AGRIMETTO ET BROCHETTES DE CREVETTES

## Ingrédients pour 4 personnes

### Salade chaude d'artichauts et sa vinaigrette à l'Agrimetto et brochettes de crevettes

#### Artichauts

12 petits artichauts ronds  
1 citron

#### Vinaigrette

3 c. à soupe d'Agrimetto  
Sel, poivre  
2 gousses d'ail  
1 bouquet de persil plat

#### Brochettes de crevettes

12 grosses crevettes  
Farine  
1 œuf  
Piques en bois  
Huile d'olive

## Préparation

### Salade chaude d'artichauts et sa vinaigrette à l'Agrimetto et brochettes de crevettes

#### Artichauts

**1** Retirer environ un tiers des feuilles dures extérieures de l'artichaut. Laisser les tiges épaisses et charnues sur l'artichaut et éplucher comme des asperges. Si les tiges sont minces et ligneuses, les enlever du fond. Couper la partie supérieure dure des feuilles restantes. Éplucher les fonds et lisser à l'aide d'un couteau économe.

**2** Couper les artichauts dans le sens de la longueur et enlever le foin avec une cuillère à café. Couper encore en deux les moitiés d'artichaut et les mettre aussitôt dans l'eau citronnée afin qu'elles ne décolorent pas.

**3** Dès que les quarts d'artichaut sont prêts, verser l'eau citronnée. Dans le panier vapeur d'une casserole ou au cuit-vapeur, cuire al dente les artichauts.

#### Vinaigrette

**1** Mélanger l'Agrimetto avec le sel et le poivre jusqu'à ce que les cristaux de sel soient dissous. Peler l'ail, le hacher finement et l'incorporer au mélange. Mélanger bien le tout pour en faire une vinaigrette.

**2** Laver le persil, le sécher et hacher les petites feuilles.

#### Brochettes de crevettes

**1** Enlever les têtes des crevettes. Éplucher les queues et retirer l'intestin noir sur le dos. Laver les queues de crevettes et les essuyer.

**2** Mettre de la farine dans une assiette creuse. Batre l'œuf dans une autre assiette creuse. Passer tout d'abord les crevettes dans la farine, tapoter pour enlever la farine excédentaire puis passer dans l'œuf.

**3** Enfiler les crevettes sur les brochettes en bois et cuire 2 minutes à la poêle dans suffisamment d'huile d'olive très chaude.

#### Finition et dressage

Bien mélanger les artichauts avec la vinaigrette. Répartir la salade d'artichaut sur des assiettes et saupoudrer de persil. Dresser une brochette de crevettes sur chaque assiette.



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

#### Panier vapeur lotus

S'adapte au différentes tailles de récipients  
Réf. 049F01  
22,95 €



#### Petite mandoline à ail tranche,

coupe et râpe  
Réf. 548Z04  
19,95 €



#### Agrimetto - Huile d'olive sicilienne

Extra vierge  
bouteille de 250 ml  
Réf. 200C03  
22,95 €



# FLÉTAN EN CROÛTE À L'AGRIMETTO SUR FENOUIL SAFRANÉ

## Ingrédients pour 4 personnes

### Flétan en croûte à l'Agrimetto sur fenouil safrané

#### Fenouil safrané

2-3 fenouils  
250 ml de bouillon de légumes  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
1 g de fil de safran  
Sel, poivre  
12 tomates cerise

#### Flétan

2 tranches de pain grillé sans croûte  
1 bouquet de persil plat  
1 citron vert  
50 g de beurre  
2 c. à soupe d'Agrimetto  
Sel, poivre  
4 filets de flétan de 200 g chacun, sans peau

#### De plus

Agrimetto

## Préparation

### Flétan en croûte à l'Agrimetto sur fenouil safrané

#### Fenouil au safran

**1** Couper le vert des fenouils, le laver, hacher fin et réserver. Couper en deux les fenouils nettoyés dans le sens de la longueur et retirer le trognon en le coupant en V. Couper les moitiés de fenouil en fines tranches perpendiculairement aux fibres. Faire revenir dans un peu de bouillon de légumes, d'huile d'olive et de safran. Le fenouil doit rester croquant et le bouillon doit être entièrement évaporé. Saler et poivrer. Laver les tomates cerise et les cuire 8 minutes au four préchauffé à 180 °C.

#### Flétan

**1** Râper la mie de pain. Couper les petites feuilles de persil. Laver le citron vert à l'eau bouillante et râper l'écorce.  
**2** Mélanger au mixeur la mie de pain râpée avec le persil, le zeste de citron vert, le beurre et l'Agrimetto pour en faire une pâte. Saler et poivrer. Étendre finement la pâte entre des feuilles de film étirable avec le rouleau de pâtisserie et laisser durcir au congélateur.  
**3** Laver et sécher les filets de poisson. Sortir la pâte à l'Agrimetto du congélateur et la découper en morceaux de bonne taille pour recouvrir les filets de poisson. Cuire 10 minutes au four préchauffé à 200 °C.

#### Finition et dressage

Dresser le fenouil au safran sur des assiettes préchauffées. Poser au-dessus les filets de flétan et arroser de quelques gouttes d'Agrimetto. Ajouter les tomates cerise et garnir avec le vert du fenouil.



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

#### Fond de légumes

Lot de 3 verres identiques à 200 ml  
Réf. 15U01  
11,95 €



#### Agrimetto - Huile d'olive sicilienne

Extra vierge  
bouteille de 250 ml  
Réf. 200C03  
22,95 €



#### Safran

l'épice la plus chère du monde  
Réf. 22H01  
9,95 €



# ROULEAUX DE SOLE ET LANGOUSTINES SUR RISOTTO AU CITRON ET À L'AGRIMETTO

## Ingrédients pour 4 personnes

### Rouleaux de sole et langoustines sur risotto au citron et à l'Agrimetto

#### Rouleaux de sole

1 sole (4 filets de sole)  
4 langoustines  
500 ml de fumet de poisson  
200 ml de vin blanc

#### Risotto au citron et Agrimetto

1 échalote  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
250 g de riz à risotto (Vialone Nano ou Arborio)  
100 ml de vin blanc  
1 citron bio  
Sel, poivre  
2 c. à soupe de beurre

#### De plus

Cure-dents en bois  
Agrimetto  
½ bouquet de persil plat

## Préparation

### Rouleaux de sole et langoustines sur risotto au citron et à l'Agrimetto

#### Rouleaux de sole

**1** Retirer la peau de la sole. En retirer les 4 filets, laver, sécher et aplatir légèrement sous un film alimentaire. Enlever les têtes des langoustines, les nettoyer, les blanchir dans l'eau bouillante pendant 1 minute et réserver pour la garniture. Couper les queues de langoustines avec les ciseaux de cuisine sur le dos et les décortiquer. Enlever l'intestin foncé sur le dos.  
**2** Placer une queue de langoustine décarcassée sur le côté peau de chaque filet de sole. Rouler fermement et fixer avec un cure-dent en bois. Porter à ébullition le fumet de poisson et le vin blanc. Y mettre les rouleaux de sole et pocher à environ 90 °C, juste en dessous du point d'ébullition, pendant 10 minutes. Retirer du bouillon, couvrir et garder au chaud. Garder le bouillon au chaud pour le risotto.

#### Risotto au citron et à l'Agrimetto

**1** Faire blondir l'échalote finement hachée dans l'huile d'olive, sans la faire brunir. Ajouter le riz à risotto et, en remuant, laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit translucide. Mouiller avec 100 ml de vin blanc, ajouter le jus et le zeste râpé du citron. Dès que le vin s'est évaporé, ajouter le bouillon de pochage chaud. Cuire à feu moyen pendant 18 minutes au total. Remuer de temps en temps pour que rien ne colle.  
**2** Le risotto fini doit avoir une consistance crémeuse et liquide. S'il devient trop sec, ajouter du liquide. Saler et poivrer selon votre goût et incorporer le beurre en petits morceaux. Couvrir le risotto et laisser reposer 5 minutes.

#### Finition et dressage

Répartir le risotto sur des assiettes préchauffées, ajouter les rouleaux de sole et décorer avec les têtes de langoustines blanchies. Verser un peu d'Agrimetto sur le riz et garnir de feuilles de persil.



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 €**



**Riz pour risotto, Arborio Superfino**  
1kg  
Réf. 407P01  
**8,95 €**



**Agrimetto - Huile d'olive sicilienne Extra vierge**  
bouteille de 250 ml  
Réf. 200C03  
**22,95 €**



# ASPERGES VERTES À L'AGRIMETTO AU PARMESAN

## Ingrédients pour 4 personnes

### Asperges vertes à l'Agrimetto au parmesan sur un lit de roquette

16-20 asperges vertes  
Sel  
1 c. à café de sucre  
Jus d'un ½ citron  
1 bouquet de roquette  
Sel, poivre  
Agrimetto  
1 morceau de parmesan

### De plus

Une râpe fine

## Préparation

### Asperges vertes à l'Agrimetto au parmesan sur un lit de roquette

- 1 Couper le bout ligneux des asperges et éplucher le tiers inférieur. Couper toutes les asperges à la même longueur.
- 2 Chauffer suffisamment d'eau salée (10 g/litre) avec le sucre et le jus de citron. Y cuire les asperges al dente environ 5 minutes. Faire un test de cuisson avec un couteau. Passer ensuite aussitôt sous l'eau froide et les sécher sur un torchon.
- 3 Laver la salade et l'essorer.

### Finition et dressage

Répartir la roquette sur les assiettes et y dresser les asperges. Saler et poivrer et arroser généreusement d'Agrimetto. Râper le parmesan au-dessus de la salade et des asperges.



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

**Agrimetto - Huile d'olive sicilienne  
Extra vierge**  
bouteille de 250 ml  
Réf. 200C03  
**22,95 €**



**Parmesan au lait cru**  
Réf. 148U03  
**6,50 € / 100 g**



**Râpe à parmesan**  
Râper facilement  
le parmesan,  
finement ou en  
flocon  
Réf. 181H01  
**29,95 €**



# ESSAYEZ ÉGALEMENT



Linguine à la mandarine >



Salade chaude d'asperges et de spaghettis de courgettes avec un beurre citronné >



Salade avocat-orange au crabe royal >



Fromage de chèvre frais gratiné sur salade de roquette et poires >



Salade niçoise >



Filets de dorade frits à l'huile à la mandarine sur risotto avec mandarine >



Quenelles de poisson avec un sabayon au citron et des asperges vertes >



Fruits de mer sur salade de mandarine et mayonnaise >



Lotte en croûte de sel et pignons de pin avec courgettes frites >

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