

Hagen Gnote

LIVRET DE  
RECETTES  
N° 36

# Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet

Galettes  
& Crêpes

## GALETTES BRETONNES AU SARRASIN

### Ingrédients pour 4 personnes (8 galettes)

#### Galettes

25 g de beurre fondu  
125 g de farine de sarrasin  
1 œuf  
100 ml de lait  
150 ml d'eau très froide  
Sel

#### Garniture

250 g de tranches de jambon cuit  
100 g de gruyère fraîchement râpé  
8 œufs  
Poivre

#### De plus

Beurre clarifié (ou saindoux)  
Tomates cerise  
Mesclun  
Vinaigrette

### Préparation

**1** Mélanger le beurre fondu avec la farine tamisée, l'œuf, le lait et l'eau glacée. Saler, couvrir et laisser reposer pendant au moins une heure. Graisser légèrement une poêle antiadhésive de saindoux. Verser 1 louche de pâte et l'étaler en une couche très mince, bien la répartir en inclinant la poêle ou à l'aide d'une spatule à crêpes.  
**2** Dès que les bords se détachent du fond de la poêle, retournez la crêpe à l'aide d'un couvercle graissé, de préférence avec une poêle réversible ou avec une spatule. Placer le jambon cuit en lanières et un œuf cassé au centre et laisser cuire légèrement. Assaisonner de poivre noir et saupoudrer de fromage râpé. Plier légèrement les bords des 4 côtés pour obtenir une forme carrée. Garder les galettes cuites au chaud à 60 °C dans le four.

### Finition et dressage

Placer les galettes sur des assiettes préchauffées. Garnir de tomates cerise coupées en deux et de petites feuilles de salade en vinaigrette.

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

#### Poêle réversible pour cuire parfaitement sur les deux faces

2 poêles de qualité, à utiliser  
ensemble ou séparément  
Réf. 024U01

99,95 €



#### La râpe professionnelle Microplane moyenne ultra-tranchante

Travail rapide et sûr  
Réf. 329F04

39,95 €



#### Couteau „bec d'oiseau“ inoxydable de Solingen

super tranchant  
et finement  
aiguisé  
Réf. 027L01

8,95 €



# CRÊPES AUX CHAMPIGNONS

## Ingrédients pour 4 personnes

### Garniture aux champignons

400 g de petits champignons fermes  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à soupe de beurre  
200 ml de crème fraîche  
2 gousses d'ail  
Sel, poivre  
Jus d'un ½ citron

### Crêpes

2 œufs, 1 jaune d'œuf  
120 g de farine  
250 ml de lait  
50 ml de crème fraîche  
1 bonne pincée de sel  
Beurre

### De plus

1 bouquet de persil lisse  
Raisins blancs sans pépins  
(à défaut, couper en deux les grains  
de raisin et épépiner)  
Cerneaux de noix

## Préparation

### Garniture aux champignons

**1** Nettoyer les champignons et couper les extrémités sèches des pieds. Laver très brièvement les champignons très sales et les sécher immédiatement dans un torchon de cuisine afin qu'ils ne s'imbibent pas d'eau. Couper les champignons en deux ou en quatre. Réserver des petits champignons entiers pour la décoration.  
**2** Dans une grande poêle, où tous les champignons peuvent être placés côte à côte, saisir les champignons à feu vif dans le mélange huile d'olive-beurre. Une fois l'humidité évaporée, laisser frire jusqu'à ce que les champignons soient légèrement dorés. Ajouter la crème fraîche et les gousses d'ail finement hachées. Assaisonner de sel, poivre et jus de citron et réduire jusqu'à consistance onctueuse. Réserver quelques petits champignons pour la décoration, garder le reste de la garniture au chaud.

### Crêpes

**1** Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, couvrir et laisser reposer pendant au moins une demi-heure. Graisser légèrement de beurre une poêle enduite et la laisser chauffer. Mettre seulement juste assez de pâte dans la poêle pour qu'elle coule jusqu'au bord. Dès qu'elle devient ferme en surface, la tourner à l'aide d'un couvercle légèrement beurré, de préférence avec une poêle réversible.

### Finition et dressage

Réserver quelques feuilles de persil pour la garniture, hacher le reste et le mélanger à la garniture. Mettre de la garniture dans chaque crêpe, rouler et déposer sur des assiettes préchauffées. Garnir de petits champignons, de raisins coupés en deux, de noix grossièrement hachées et de feuilles de persil.



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

### Petite mandoline à ail tranche, coupe et râpe

Le protège-doigts assure une utilisation sûre de la mandoline  
Réf. 548Z04  
**19,95 €**



### Huile d'olive vierge extra

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



### Poêle réversible pour cuire parfaitement sur les deux faces

2 poêles de qualité, à utiliser ensemble ou séparément  
Réf. 024U01  
**99,95 €**



# CREPELLE – CRÊPES ITALIENNES GARNIES

## Ingrédients pour 4 personnes (16 crêpes fines)

### Sauce tomate

1 échalote  
2 gousses d'ail  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à café de sucre  
1 branche de romarin, haché finement  
1 boîte de tomates San Marzano, 400 g  
100 ml de vin blanc  
2 feuilles de laurier  
Jus d'un ½ citron  
Sel, poivre

### Garniture

1 oignon  
1 gousse d'ail  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
400 g d'épinards surgelés  
250 g de ricotta  
3 c. à soupe de parmesan fraîchement râpé

### Crêpes

125 g de farine  
250 ml de lait  
3 œufs  
50 ml de crème fraîche  
Sel  
Huile d'olive

### De plus

Parmesan fraîchement râpé  
1 boule de Mozzarella  
Basilic

## Préparation

### Sauce tomate

1 Éplucher l'échalote et les gousses d'ail, les couper en petits dés et les faire revenir dans l'huile d'olive sans les faire dorer jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le sucre, le romarin très finement haché, les tomates San Marzano, le vin blanc, le laurier et le jus d'un demi-citron. Laisser réduire à feu vif pendant 10 minutes. Retirer les feuilles de laurier et réduire la sauce en purée fine à l'aide d'un mixeur. Saler et poivrer.

### Garniture

1 Éplucher l'oignon et l'ail, les couper en petits dés et les faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Mélanger avec les épinards, la ricotta et le parmesan.

### Crêpes

1 Mélanger la farine tamisée avec le lait, les œufs, la crème fraîche et une pincée de sel en une pâte liquide. Couvrir et laisser reposer pendant au moins une demi-heure. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle enduite. Verser juste assez de pâte dans la poêle pour qu'elle coule jusqu'au bord. Dès qu'elle devient ferme en surface, la retourner à l'aide d'un couvercle légèrement graissé, de préférence avec une poêle réversible. Répartir de la garniture sur chaque crêpe et rouler.

### Finition et dressage

Mettre un peu de sauce tomate dans un plat à gratin. Placer les crêpes roulées les unes à côté des autres et napper avec le reste de la sauce tomate. Saupoudrer de parmesan et cuire au four à 200 °C (chaleur tournante 180 °C) jusqu'à ce que le parmesan soit bien doré. Servir avec des dés de mozzarella et des feuilles de basilic sur des assiettes préchauffées.



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

### Tomates San Marzano

Pelées et conservées naturellement  
Réf. 086L07  
**13,95 €**  
(8,94 €/1 kg)



### Poêle réversible pour cuire parfaitement sur les deux faces

2 poêles de qualité, à utiliser ensemble ou séparément  
Réf. 024U01  
**99,95 €**



### Parmesan au lait cru

Réf. 148U03  
**6,50 €/100 g**



## AMERICAN PANCAKES

### Ingrédients pour 4 personnes

150 g de farine  
125 ml de lait  
50 g de sucre  
2 œufs  
50 g de beurre liquide  
½ gousse de vanille  
1 pincée de sel

### De plus

Beurre pour la cuisson  
8 c. à soupe de sirop d'érable  
Canneberges en bocal

### Préparation

**1** Mélanger la farine tamisée avec le lait et la moitié du sucre pour obtenir une pâte lisse. Incorporer un œuf et seulement le jaune d'œuf du deuxième œuf, réserver le blanc d'œuf. Incorporer le beurre liquide et la pulpe raclée de la demi-gousse de vanille.

**2** Batre en neige le blanc d'œuf réservé avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'il soit ferme. Ajouter le reste du sucre. Incorporer le blanc d'œuf en neige dans la pâte liquide. Faire fondre le beurre dans une petite poêle et cuire la pâte en petites crêpes légèrement épaisses.

### Finition et dressage

Déposer les pancakes sur des assiettes et servir avec du sirop d'érable et des canneberges.



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

#### Vanilla tahitensis

La vanille la plus riche en arômes au monde, de Papouasie-Nouvelle-Guinée  
Réf. 298C02  
**14,95 €**



#### Poêle 4 blinis

Forme parfaite grâce aux creux encastrés  
Réf. 749H01  
**59,95 €**



#### Appareil à pancakes tout simplement génial

cuire des pancakes dorés des deux côtés  
Réf. 988X02  
**29,95 €**



# CRÊPE AUX POMMES ET AU CALVADOS

## Ingrédients pour 4 personnes

100 g de beurre  
180 ml de lait  
10 g de sucre vanillé  
150 g de farine  
4 œufs  
4 pommes  
1 c. à soupe de jus de citron  
30 g de sucre glace  
40 g de sucre  
1 pincée de sel  
Beurre clarifié

## De plus

Beurre  
Sucre  
100 ml de Calvados  
Sucre glace

## Préparation

- 1 Faire fondre le beurre en le laissant mousser jusqu'à obtenir un beurre noisette et mélanger, sans le petit-lait qui s'est formé, avec le lait, le sucre vanillé et la farine tamisée. Séparer les œufs et mélanger les jaunes d'œufs dans la pâte. Réserver les blancs. Bien travailler la pâte et la laisser reposer pendant 1 heure couverte.
- 2 Retirer les trognons des pommes, éplucher les pommes et les couper en tranches fines. Mélanger avec le jus de citron et le sucre glace. Battre en neige ferme les blancs d'œufs avec le sucre et une pincée de sel. Incorporer d'abord un tiers dans la pâte à crêpes, puis le reste avec précaution.
- 3 Dans une poêle enduite graissée de beurre clarifié (de préférence une poêle réversible), verser un quart de la pâte. Disposer les tranches de pommes en cercle et se chevauchant. Cuire jusqu'à ce que la pâte soit ferme sur le fond. Dans la partie supérieure de la poêle réversible, sur un autre feu, caraméliser légèrement un peu de beurre avec du sucre. Déposer sur la poêle inférieure et retourner. (Si vous ne disposez pas de poêle réversible, tourner la crêpe avec un couvercle et caraméliser le beurre et le sucre dans la même poêle avant de laisser la crêpe glisser à nouveau dans la poêle côté pomme vers le bas).
- 4 Après environ 5 minutes, dès que les tranches de pommes ont pris une belle couleur caramel, retourner la crêpe. Verser 2 c. à soupe de Calvados sur la crêpe aux pommes et flamber.

## Finition et dressage

Placer les crêpes sur des assiettes préchauffées et saupoudrer de sucre glace.

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

### Mandoline professionnelle

Précise, pour tranches, bâtonnets, dés et losanges  
Réf. 010L02  
59,95 €



### Poêle réversible pour cuire parfaitement sur les deux faces

2 poêles de qualité, à utiliser ensemble ou séparément  
Réf. 024U01  
99,95 €



### Chalumeau professionnel

La chaleur de la flamme réglable en continu  
Réf. 251K02  
49,95 €



# CRÊPES SUZETTE

## Ingrédients pour 4 personnes

### Crêpes

1 orange bio  
30 g de sucre  
100 g de farine  
3 œufs  
150 ml de lait  
50 ml de jus d'orange  
3 c. à soupe de Grand Marnier  
1 pincée de sel  
50 g de beurre  
2 c. à soupe de beurre clarifié

### Garniture

4 oranges  
100 g de beurre  
1 c. à café de sucre  
80 g de sucre glace  
5 c. à soupe de Grand Marnier

### De plus

3 c. à soupe de Grand Marnier  
Pistaches

## Préparation

### Crêpes

**1** Râper le zeste d'orange finement et presser le jus. Mélanger le zeste d'orange râpé avec le sucre et verser dans un bol avec la farine tamisée. Ajouter les œufs, le lait, le jus d'orange, le Grand Marnier et une pincée de sel et mélanger jusqu'à consistance lisse. Faire fondre le beurre et l'incorporer sans le lactosérum blanc. Couvrir et laisser reposer la pâte pendant deux heures.  
**2** Passer la pâte dans un tamis fin. Dans une petite poêle enduite ou dans une poêle à crêpes, cuire 8 crêpes très fines dans le beurre clarifié. Les disposer l'une sur l'autre et réserver.

### Garniture

**1** Râper finement le zeste de deux oranges. Couper d'abord le dessus et le dessous de toutes les oranges à l'aide d'un couteau. Retirer ensuite la fine peau extérieure des filets d'orange. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, et au-dessus d'un tamis, lever les filets d'orange un à un des membranes, en récupérant le jus qui s'écoule. Réserver les filets d'orange et le jus.  
**2** Batta le beurre en mousse. Mélanger le zeste d'orange râpé avec le sucre et incorporer avec le sucre glace et le Grand Marnier dans le beurre. Réserver une moitié de ce beurre à l'orange. Étendre la deuxième moitié du beurre à l'orange sur les crêpes refroidies et plier pour former un triangle.

### Finition et dressage

Faire fondre le reste du beurre à l'orange dans une poêle. Y réchauffer les crêpes pliées en les retournant plusieurs fois. Verser le Grand Marnier et flamber. Répartir les crêpes sur les assiettes. Dans la poêle, chauffer rapidement les filets et le jus d'orange et les verser sur les crêpes. Saupoudrer de pistaches.



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

**Batterie de cuisine All-Clad**  
exclusivité Hagen Grote, poêle  
antiadhésive  
Réf. 248U04  
dès 150,00 €



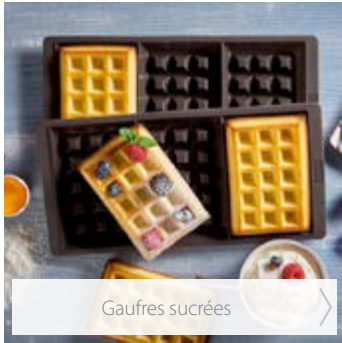
**Passoire stable**  
Crochet de maintien antidérapant  
Réf. 108Z02727  
24,95 €



**Lot de trois bols mélangeurs en  
mélanine**  
Réf. 568U04  
46,95 €



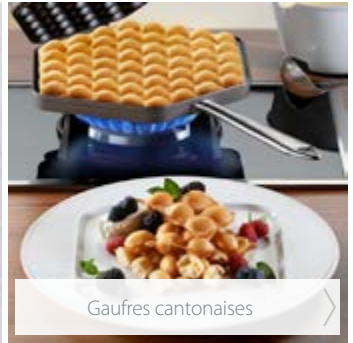
# ESSAYEZ ÉGALEMENT



Gaufres sucrées >



Pâte à gaufres salées >



Gaufres cantonaises >



Petite couronne à la mousse de fromage blanc >



Castagnaccio (Gâteau à la farine de châtaigne) >



Gâteaux de pancakes à la cannelle avec poires au vin rouge et glace à la vanille >



Quiche lorraine >



Frittata de spaghetti de courgettes sur une sauce tomate au basilic >



Tarte Tatin aux petits oignons blancs >

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