

Hagen Gnote

LIVRET DE
RECETTES
N° 38

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet

Brunch

Savourer ensemble la diversité

HAGEN GROTE – INFOS UTILES LE BRUNCH PARFAIT – TOUT SIMPLEMENT

Un monde de saveurs fraîches - le brunch combine le meilleur de deux mondes culinaires : le petit déjeuner et le déjeuner. Les desserts et les plats copieux se retrouvent joyeusement au buffet du brunch. On y trouve des petits pains et du muesli, mais aussi des plats chauds comme la quiche ou les soupes. Nous vous révélons comment préparer le brunch parfait.

Pour préparer le brunch parfait

Le brunch - le lien culinaire entre « Breakfast » et « Lunch » - est de nouveau à la mode. Un dimanche libre, une table richement dressée avec une grande variété de spécialités et des mets préparés avec amour, les proches réunis autour d'une table - la qualité de vie à l'état pur.

Lors d'un beau brunch, certaines choses ne doivent en aucun cas manquer. Une coupe de champagne bien sûr, du jus d'orange fraîchement pressé, des gourmandises sucrées comme les crêpes, les muffins ou le pain perdu, des fruits frais, différents types de fromage et du jambon séché à l'air. Le saumon mariné fait naturellement partie d'un brunch complet. Bruncher, c'est prendre son temps. La beauté d'un brunch est la rencontre informelle, le festin prolongé, qui peut facilement durer jusqu'à l'après-midi.

Important : la bonne préparation

Un brunch réussi se doit d'être bien planifié. Il commence par les invitations, se poursuit par la décoration et l'équipement en chaises, couverts et vaisselle en quantité suffisante et se termine par la nourriture elle-même. Pour ne pas perdre le fil, préparez tout à l'avance pour ne rien avoir à organiser le jour même.

Grand choix de pains et de petits pains

Les couronnes de petits pains, très décoratives, sont bien pratiques. Vous pouvez également proposer des bagels - ou différents types de pain : clair, foncé, fin, grossier, avec ou sans céréales. Surprenez vos invités avec des petits pains et des brioches faits maison. Bien entendu, le pain est également accompagné de la garniture appropriée. Outre une sélection de fromages et de saucisses, vous choirez vos invités avec une sélection de pâtes à tartiner faites maison. Sans oublier miel et confiture. Il y aura certainement aussi des amateurs de muesli parmi vos invités, pensez-y.

Pas de brunch sans œuf

Vous pouvez les servir cuits, brouillés ou frits, en omelette ou en fritatta, mais cela signifie aussi que vous devez, en tant qu'hôte, passer beaucoup de temps en cuisine, car les œufs brouillés, les œufs frits et l'omelette sont bien meilleurs quand ils sont frais. Un buffet de brunch est toujours riche et varié.

Veillez donc à ce que la nourriture soit équilibrée, non seulement froide et chaude, mais aussi légère et consistante. Surprenez vos invités avec des plats de légumes hors du commun et des salades fines - ils sont un complément idéal à votre buffet de brunch.

Un peu de luxe

Une sélection de poissons frais donne à votre buffet une touche très spéciale. Le saumon, en particulier, est très populaire auprès de nombreux invités au brunch. Qu'il soit fumé ou mariné de manière raffinée - c'est une question de goût. Le sashimi est également très apprécié - mais vous devez faire attention à la fraîcheur absolue. Un rosbif rose avec de fines tranches d'oignon complète parfaitement votre buffet !

Du sucré pour les gourmands

Salade de fruits frais assaisonnée de miel ou de sirop d'érable, crêpe, gaufres ou muffins - des friandises sucrées pour finir le brunch en beauté.

Maintenant, il ne manque plus que les boissons appropriées

Un verre de mousseux, du champagne ou du crémant, du café fraîchement infusé, des jus, des smoothies et une petite sélection de thé - et voilà vos invités et vous-même détendus et satisfaits.



« POLLO TONNATO » SUPRÊME DE VOLAILLE À LA SAUCE AU THON

Ingrédients pour 4 personnes

Sauce au thon

2 œufs de taille moyenne
150 g de thon blanc
3 anchois
75 ml d'huile d'olive
75 ml d'huile végétale neutre
1 c. à café de moutarde de Dijon
3 c. à soupe de câpres
2 c. à soupe de jus de citron
Fond de volaille
Sel, poivre

Suprême de volaille

500 ml de lait de coco non sucré
500 ml de fond de volaille
1 citron
600 g de suprême de volaille

De plus

Câpres en verre (à défaut câpres)

Préparation

Sauce au thon

1 Cuire les œufs 6 minutes exactement. Les passer sous l'eau très froide et les peler. Bien égoutter le thon et les anchois et les réduire en purée au mixeur avec les œufs.
2 Ajouter l'huile d'olive et l'huile végétale, la moutarde de Dijon, les câpres et le jus de citron. Tout en laissant le mixeur en marche, ajouter autant de fond de volaille que nécessaire pour obtenir une sauce crémeuse et légèrement liquide. Saler et poivrer.

Suprême de volaille

1 Chauffer le lait de coco, le fond de volaille et le jus de citron. Parer les poitrines de volaille en retirant peau, graisse et tendons et les pocher dans le fond obtenu.
2 Faire remonter la température du bouillon, abaissé par les poitrines de volaille froides, jusqu'au point d'ébullition. Laisser mijoter 15 minutes juste sous le point d'ébullition à environ 90 °C sans bouillir. Sortir les poitrines de volaille du fond et laisser refroidir.

Finition et dressage

Couper les suprêmes de volaille refroidis en fines tranches et saler légèrement. Les dresser sur les assiettes de manière décorative en les faisant se chevaucher. Garnir en partie de sauce au thon. Répartir les câpres au-dessus.



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

Thon blanc de ligne

2 bocaux de 227 g
Réf. 627Q02
24,95 €
(54,96 €/kg)



Huile d'olive vierge extra

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



Fond de poulet

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



VARIATION DE TROIS CROSTINI AUX LÉGUMES

Ingrédients pour 4 personnes

Crostini aux champignons

300 g de champignons
1 échalote
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail
½ bouquet de persil plat
Fleur de sel, poivre
Jus d'un ½ citron
Pain blanc italien
Ciboulette

Crostini au céleri et à la tomate avec fromage de chèvre

4 tomates
2 branches de céleri
100 g de fromage de chèvre
Pain blanc italien
Huile d'olive
Sel, poivre
Persil plat

Crostini à la tapenade d'olives noires

200 g d'olives noires à l'huile avec noyau
1 c. à soupe de câpres
2 filets d'anchois au sel
1 petit piment rouge
Origan, poivre noir
Environ 60 ml d'huile d'olive
Pain blanc italien
Fleur de sel

Préparation

Crostini aux champignons

- 1 Frotter les champignons pour les sécher, retirer les pieds et les jeter. Éplucher les têtes et retirer les lamelles avec un couteau pointu. Couper les têtes de champignons en dés fins.
- 2 Peler l'échalote, la couper en petits dés et la faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle devienne translucide. Ajouter les cubes de champignons et les frire à feu vif en remuant jusqu'à ce que le liquide libéré par les champignons se soit évaporé.
- 3 Pendant ce temps, éplucher et hacher finement l'ail. Laver et sécher le persil, l'effeuiller et le hacher très finement. Incorporer l'ail et le persil dans les champignons et assaisonner avec la fleur de sel, le poivre et le jus de citron.
- 4 Couper le pain blanc en tranches et le griller. Répartir le mélange de champignons sur les tranches et décorer avec de la ciboulette.

Crostini au céleri et à la tomate avec du fromage de chèvre

- 1 Retirer les pédoncules des tomates et inciser les tomates en croix sur le côté opposé. Les blanchir une par une dans de l'eau bouillante pendant 10 secondes. Ensuite, les peler, les couper en quatre et les épépiner. Couper les quartiers d'abord en lamelles, puis en petits cubes. Bien égoutter dans un tamis.
- 2 Enlever soigneusement tous les gros fils du céleri. Couper d'abord les branches de céleri en fines lamelles dans le sens de la longueur, puis en petits cubes dans le sens de la largeur.
- 3 Couper le fromage de chèvre en petits cubes et le mélanger avec les dés de tomate et de céleri égouttés.

- 4 Couper le pain blanc en tranches et le frire dans une poêle avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit légèrement croustillant. Garnir les tranches de pain grillées avec le mélange de légumes, saler et poivrer. Décorer les crostini de feuilles de persil avant de servir

Crostini à la tapenade d'olives noires

- 1 Dénoyer les olives. Laver et égoutter les câpres. Faire tremper brièvement les anchois pour réduire la teneur en sel. Bien égoutter.
- 2 Couper le piment en deux, retirer la tige et les pépins et couper la chair en gros dés.
- 3 Mettre tout dans le mixeur et assaisonner avec l'origan et le poivre. Réduire en purée fine et ajouter autant d'huile d'olive que nécessaire jusqu'à obtenir un mélange facile à tartiner.
- 4 Griller les tranches de pain blanc et les tartiner de tapenade d'olives noires. Garnir de quelques câpres et saupoudrer de fleur de sel.

Note

Les crostini sont originaires de Toscane, où le pain non salé est grillé et frotté de foie de volaille, de pâté de sanglier ou simplement d'ail. Il est ensuite salé, arrosé d'huile d'olive fruitée et servi en petite entrée. Pour les crostini, faire griller du pain blanc italien aussi grossier que possible avec des pores ouverts et irréguliers. Vous pouvez également utiliser des ciabatta ou des baguettes pas trop fines.

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)



Olives noires Empelte

Très aromatiques
lot de 2 bocaux
de 225 g
Réf. 441U31
9,95 €
(22,11 €/kg)



Mixeur plongeant à usage multiple

Sur 5 niveaux
de vitesse
Réf. 386G01
69,95 €



HORS-D'ŒUVRE « INVOLTINI DI PEPERONI » ROULEAUX DE POIVRONS GARNIS AU FROMAGE DE CHÈVRE ET À LA CRÈME DE THON

Ingrédients

1 poivron rouge et 1 poivron jaune
(à défaut, poivrons grillés en bocal)
150 g de fromage de chèvre
2 c. à soupe d'huile d'olive
½ bouquet de ciboulette
150 g de thon blanc en bocal
Sel, poivre
1 à 2 c. à soupe de crème fraîche
1 c. à soupe de jus de citron
1 c. à soupe de câpres

De plus

Ciboulette
Petites herbes aromatiques

Préparation

1 Préchauffer le four à 220 °C. Faire cuire les poivrons lavés et séchés dans le four préchauffé jusqu'à ce que la peau forme des cloques noires. Retirer du four, mettre dans un sac en plastique ou couvrir avec un linge humide et laisser suer pendant 5 minutes. Il est maintenant beaucoup plus facile de retirer la peau des poivrons. Après avoir pelé les poivrons, enlever les tiges. Couper les poivrons en deux, retirer les cloisons blanches et les graines. Couper les deux moitiés de poivron dans le sens de la longueur en 3 lamelles larges.

2 Pour la garniture au fromage de chèvre, écraser le fromage avec une fourchette. Mélanger avec l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse et incorporer la ciboulette coupée en petites rondelles. Diviser en différentes portions et envelopper chaque portion d'une lanière de poivron.

3 Mettre le thon égoutté et assaisonné de sel et de poivre dans le mixeur. Ajouter la crème fraîche ainsi que le jus de citron et réduire en purée. Incorporer les câpres dans le mélange de crème. Diviser en portions et envelopper chaque portion d'une lanière de poivron.

Finition et dressage

Blanchir quelques brins de ciboulette pendant quelques secondes dans une eau bouillante et les passer immédiatement dans de l'eau glacée pour qu'ils puissent mieux se nouer. Enrouler chaque rouleau garni d'un brin de ciboulette de façon décorative. Les poser debout sur des petites assiettes et garnir de ciboulette ciselée et de petites herbes.

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

Poivrons grillés 2 verres

Grillés fraîchement récoltés
Réf. 368Y03
12,95 €
(18,50 €/kg)



Ravidà „Selezione Speciale“

(vierge extra) pressée à
froid doucement le jour
de la récolte
Réf. 480L01
34,95 €
(46,60 €/l)



Thon blanc de ligne

2 bocaux de 227 g
Réf. 627Q02
24,95 €
(54,96 €/kg)



PULPO A LA GALLEGA - POULPE À LA GALICIENNE

Ingrédients pour 4 portions

1 petit poulpe
2 feuilles de laurier
1 citron
Huile d'olive
Fleur de sel
Piment d'Espelette

Préparation

1 Le poulpe devient particulièrement tendre lorsqu'il a été congelé au moins une semaine avant la cuisson. Mettre le poulpe dans un fond de cuisson froid composé d'eau salée (1 g de sel/litre), des feuilles de laurier et du jus de citron. Cuire en 60 minutes.
2 Faire un test de cuisson en piquant et laisser refroidir dans le fond de cuisson. Retirer le bec et couper les tentacules du poulpe en fines tranches de 5 mm, le corps en cubes.

Finition et dressage

Traditionnellement, cette tapa est servie chaude sur des assiettes en bois. Arroser d'un peu d'huile d'olive et bien assaisonner de Fleur de sel et de piment d'Espelette.



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

Feuilles de laurier BIO

5 g
Réf. 342X20
6,95 €
(1390,00 €/kg)



Fleur de sel
dans sac de jute
Réf. 12M16
12,95 €
(51,80 €/kg)



Piment d'Espelette
spécialité de piment
Réf. 028U14
13,95 €
(348,75 €/kg)



COURGETTES À LA MOUSSE DE SAUMON, FLEURS DE COURGETTES FARCIES ET PESTO DE PERSIL ET AMANDES

Pour 4 personnes

Courgettes à la mousse de saumon

3 courgettes
200 g de filet de saumon
200 ml de crème liquide
Sel, poivre

Fleurs de courgettes

8 tomates séchées conservées dans l'huile
1 gousse d'ail
½ bouquet de basilic
1 œuf
250 g de ricotta
Sel, poivre
½ citron
12 fleurs de courgettes
2 c. à soupe d'huile d'olive

Pesto persil-amandes

1 bouquet de persil plat
2 c. à soupe d'amandes émondées
1 gousse d'ail
1 c. à café de sucre
1 c. à soupe de jus de citron
100 ml d'huile d'olive
Sel de mer
50g de parmesan fraîchement râpé

De plus

Feuilles de persil

Préparation

Courgettes à la mousse de saumon

1 Couper les extrémités des courgettes, puis les détailler en tronçons de 3 cm. Avec un couteau, retirer les pépins de manière à obtenir des anneaux.
2 Parer soigneusement le filet de saumon en enlevant la peau, les arêtes et la couche de graisse grise située sous la peau dont le goût est amer. Découper le saumon en gros cubes, qu'on placera avec la crème liquide pendant 12 minutes au congélateur pour bien les refroidir. Saler et poivrer les morceaux et les réduire en purée avec autant de crème liquide froide que nécessaire pour obtenir une farce de consistance tartinable. À l'aide d'une poche à douille, garnir les rouleaux de courgettes de cette mousse de saumon, en terminant par un cône décoratif.
3 Placer les rouleaux de courgettes farcis dans le panier à vapeur d'un faitout ou dans un cuit-vapeur électrique et faire cuire à la vapeur 10 minutes.

Fleurs de courgettes

1 Égoutter les tomates séchées, et les découper en tout petits dés. Mettre dans un mini-hachoir avec la gousse d'ail émincée, les feuilles de basilic, l'œuf entier, la ricotta, le jus de citron, sel et poivre, et réduire en purée.
2 Ouvrir délicatement les fleurs de courgette, en retirant les étamines. À l'aide d'une poche à douille garnir les fleurs du mélange de tomates. On veillera à ne pas trop les remplir, de manière à pouvoir les fermer en en tournant les extrémités. Verser un peu d'huile d'olive dans un plat allant au four. Disposer les fleurs farcies les unes à côté des autres. Recouvrir d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium et faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C pendant 15 minutes.

Pesto persil-amandes

1 Laver le persil, l'effeuiller et le sécher. Placer les feuilles dans un mini-hachoir, avec les amandes, l'ail, le sucre et le jus de citron et réduire en purée en veillant à doser la quantité d'huile d'olive nécessaire pour obtenir une sauce épaisse et onctueuse. Ajuster l'assaisonnement avec le sel de mer. Terminer en mélangeant le parmesan râpé.

Finition et dressage

Disposer les courgettes et les fleurs farcies sur les assiettes. Décorer avec le pesto et les feuilles de persil.



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

Parmesan au lait cru

env. 500 g
Réf. 148U03
32,50 €
(65,00 €/kg)



Cuit-vapeur avec bouton aromatique

Cuiseur vapeur aromatique pour des préparations riches en vitamines
Réf. 042Y02
149,95 €



Mini hachoir

Râpe uniformément de grossier à très fin
Réf. 262A02
59,95 €



AMUSE-BOUCHES : SANDWICHS SUSHI

Ingrédients pour 4 personnes

Crèmes à sandwich Sushi

100 g de ricotta

3 c. à soupe de mascarpone

1 c. à soupe de noix hachées

Rouleaux de ciboulette

ou

100 g de gorgonzola en petits dés

2 c. à soupe de crème

1 c. à café de moutarde de Dijon

1 c. à soupe de jus de citron

ou

3 c. à soupe de crème fraîche

2 c. à soupe de mayonnaise

50 g de fromage de chèvre

1 gousse d'ail pressée

ou

50 g de thon blanc, haché finement

2 c. à soupe de câpres

3 c. à soupe de crème fraîche

2 c. à soupe de mayonnaise

1 c. à soupe de persil haché

ou

50 g de Stilton

3 c. à soupe de porto

2 c. à soupe de noix hachées

3 c. à soupe de crème fraîche

ou

100 g de fromage frais à tartiner

3 c. à soupe de crème fraîche

1 c. à café de moutarde de Dijon

1 c. à café de curry en poudre

Grains de coriandre broyés

De plus

Tranches de pain grillées

Autres ingrédients au choix : jambon

fumé ou cuit, filets de truite fumée,

saumon fumé, crevettes, légumes crus

ou cuits à la vapeur, herbes hachées,

graines de sésame grillées, poivre

grossier

Préparation

1 Écraser les ingrédients des crèmes à sandwich sushi sélectionnées et bien mélanger.

2 Retirer la croûte du nombre de toast souhaité. Tartiner les tranches de pain de crème à sandwich épicé. La crème doit humidifier un peu le pain, le pain peut ensuite être roulé rapidement, sans se déchirer.

3 Choisir des ingrédients supplémentaires pour les sandwiches sushi selon la variété choisie et la quantité désirée : jambon fumé ou cuit, filet de truite fumée, tranches de saumon fumé, crevettes, caviar de truite, lanières de céleri cru, asperges vertes, oignons nouveaux ou courgettes cuits à la vapeur, herbes fraîches, noix hachées, graines de sésame, diverses sortes de poivre (rouge, vert ou noir) ou olives noires.

4 Dès que les tranches de pain grillé sont trempées, placer un ingrédient assorti à la crème sur un bord du pain comme garniture. Une fois terminé, il forme le cœur du rouleau de sushi. Par exemple, un noyau peut être composé d'une ou plusieurs lanières de jambon, de poisson fumé, de fruits de mer, de légumes vapeur ou crus, d'un peu de caviar ou de fines herbes hachées.

5 Déposer les tranches de pain préparées sur un tapis à sushi ou un torchon recouvert d'un film alimentaire. Enrouler délicatement et fermement. Envelopper les rouleaux dans le film alimentaire et les laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 1 heure avant de les trancher, afin qu'ils gardent leur forme.

Finition et dressage

Retirer le film alimentaire et passer les rouleaux finis dans les herbes hachées, les graines de sésame grillées, le poivre moulu, le caviar ou les olives finement hachées. Couper ensuite les petits rouleaux en morceaux de sushi égaux. Disposer en rangées verticalement sur des assiettes et servir.

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

Curry BIO

moulu, 50 g

Réf. 342X06

6,95 €

(139,30 €/kg)



Moutarde fine de Dijon

250 ml

Réf. 328W03

9,95 €

(39,80 €/kg)



Mini hachoir

Râpe uniformément de grossier

à très fin

Réf. 262A02

59,95 €



PANINI MOZZARELLA-VOLAILLE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients

2 petits poivrons rouges
250 g de blanc de volaille
2 c. à soupe de beurre clarifié
Sel, poivre
4 petits panini (alternative Ciabatta)
150 ml de pesto au basilic
250 g de mozzarella
300 g de roquette

De plus

Petites feuilles de roquette pour garniture
Tomates cerise
Olives noires

Préparation

1 Cuire les poivrons au four à 220 °C jusqu'à ce que la peau forme des bulles. Laisser suer 5 minutes dans un sac en plastique ou sous un torchon humide. Retirer la peau, enlever la tige et couper les poivrons en deux. Retirer les cloisons avec les grains et couper à nouveau en deux les moitiés de poivron.

2 Enlever la peau et les tendons des blancs de volaille. Couper une fois dans le sens de la longueur et à plat en tranches fines de 1 cm. Faire revenir dans le beurre clarifié pendant 4 minutes. Poivrer et saler et laisser reposer au chaud à couvert.

3 Couper les panini en deux et badigeonner chaque moitié de pesto. Couper la mozzarella en fines tranches et en répartir la moitié sur le pesto. Garnir avec le blanc de volaille et le reste des tranches de mozzarella.

4 Laver la roquette, la sécher et enlever les tiges dures. Terminer le panini avec la salade de roquette et la seconde moitié du panini. Cuire dans le gril de contact préchauffé pendant 5 minutes jusqu'à ce que le tout soit bien croustillant.

Finition et dressage

Répartir le panini coupé en diagonale en deux moitiés sur les assiettes. Garnir de feuilles de roquette, de tomates cerise coupées en deux et de quelques olives noires.



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

Gril de contact automatique

grillez viande, poisson, volaille, hamburgers, panini avec une précision extrême
Réf. 272X31
289,95 €



Beurre clarifié

Beurre clarifié d'alpage pour frire, cuire au four ou à la poêle
Réf. 180P01
10,95 €
(43,80 €/kg)



Poivrons grillés 2 verres

Grillés fraîchement récoltés
Réf. 368Y03
12,95 €
(18,50 €/kg)



TARTE FEUILLETÉE AUX LÉGUMES

Ingrédients pour 6-8 personnes

Garniture de légumes

500 g de blettes
300 g de petits pois surgelés extra fins
500 g d'épinards
4 c. à soupe de pignons de pin
4 gousses d'ail
150 g de Pecorino fraîchement râpé
6 œufs
Sel, poivre

Pâte feuilletée

700 g de pâte feuilletée surgelée
2 jaunes d'œufs

De plus

1 moule à charnière
Herbes aromatiques et feuilles de salade colorées
Fleurs comestibles
Huile d'olive fruitée

Préparation

Garniture de légumes

1 Laver les blettes et séparer les feuilles des tiges. Enlever soigneusement les fils des tiges. Couper les feuilles et les tiges en bandes d'environ 1 cm. Cuire à la vapeur en les laissant croquantes. Bien égoutter et laisser sécher.
2 Cuire les petits pois 5 minutes dans l'eau salée (10 g de sel/litre), égoutter et les laisser sécher dans la passoire. N'utiliser que les belles feuilles vertes des épinards. Retirer les tiges et les grosses nervures. Laver les épinards avec soin et le blanchir 5 minutes dans l'eau bouillante salée (10 g sel/litre). Passer sous l'eau très froide, laisser égoutter puis avec les mains, par petites portions, presser pour éliminer autant d'eau que possible. Hacher finement l'épinard pressé.
3 Faire dorer légèrement les pignons de pin dans une poêle revêtue, sans graisse. Peler l'ail, le presser et le mélanger avec les pignons de pin grillés, le pecorino fraîchement râpé et les œufs. Ajouter les blettes, les petits pois et les épinards et bien mélanger le tout. Saler et poivrer et réserver au frais à couvert.

Tarte feuilletée

1 Décongeler la pâte selon les indications sur l'emballage. Peser 100 g et réserver pour le couvercle. Dérouler la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné et en chemiser le moule à charnière. Le bord de la pâte doit déborder du moule. Percer plusieurs fois le fond de la pâte avec une fourchette.
2 Remplir le moule avec le mélange blette-petits pois-épinards. Replier le bord de la pâte qui dépasse vers l'intérieur et badigeonner avec le jaune d'œuf. Dérouler le morceau de pâte mis de côté pour le couvercle et le poser sur la garniture. Bien presser les bords de pâte. Utiliser les restes de pâte pour des décorations, fleurs ou feuilles par exemple. Badigeonner le couvercle avec le jaune d'œuf, garnir avec les décorations de pâte et badigeonner celles-ci aussi de jaune d'œuf.
3 Découper un cercle d'environ 8 cm au milieu du couvercle. Faire une cheminée avec une feuille d'aluminium pliée plusieurs fois et la mettre dans le trou du couvercle. Cuire la tarte 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Si la surface brunit trop pendant la cuisson, recouvrir d'une feuille d'aluminium.

Finition et dressage

Retirer la tarte feuilletée du four et laisser un peu refroidir. Couper en beaux morceaux et dresser avec les petites feuilles d'herbes et de salade ainsi que les fleurs comestibles. Laisser ruisseler quelques gouttes d'huile et servir la tarte tiède.



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

Multicuseur

Pour tous les types de cuisson
Réf. 622A01
199,95 €



Moule à fond amovible

Moule à fond amovible avec poignées pratiques : retirer les biscuits sans dégâts
Réf. 186D02
24,95 €



Ravidà „Selezione Speciale“

(vierge extra) pressée à froid doucement le jour de la récolte
Réf. 480L01
34,95 €
(46,60 €/l)



MINI-QUICHES LORRAINES

Ingrédients pour 4 tartelettes

Pâte brisée

150 g de beurre
250 g de farine
1 pincée de sel
1 œuf
1-2 c. à soupe de lait

Garniture

20 g de lardons rissolés
25 g de dés de jambon cuit
30 g de gruyère en petits dés
50 g d'oignons en dés revenus dans le beurre
100 ml de crème
1 œuf
1 jaune d'œuf
1 c. à soupe de parmesan râpé
Ciboulette ciselée
Sel

Préparation

Pâte brisée

1 Pétrir le beurre dans un tissu fariné. Tamiser la farine sur le plan de travail et y faire un puits. Mettre le beurre, le sel, l'œuf et un peu de lait dans le puits, mélanger et incorporer lentement la farine en partant du bord.

2 Ne pas pétrir la pâte légèrement mélangée. Incorporer peu à peu la farine jusqu'à obtenir une pâte bien mélangée mais encore grumeleuse. Former une boule, l'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur une nuit de préférence.

3 Après l'avoir déroulée, la mettre dans les petits moules beurrés et piquer plusieurs fois avec une fourchette. La pâte excédentaire peut être congelée par portions.

Mini-quiches

Foncer les moules à tartelette légèrement graissés avec la pâte brisée et cuire à blanc. Mélanger les lardons, le jambon, le gruyère et les oignons et répartir sur les tartelettes précuites. Mélanger la crème, l'œuf, le jaune d'œuf, le parmesan et la ciboulette, saler et verser dans les moules. Cuire 10 minutes au four préchauffé à 200 °C.



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

Parmesan
au lait cru
Réf. 148U03
(65,00 €/kg)



4 moules à fond amovible
Réf. 664U01
14,95 €



Rouleau à pâtisserie réglable
une pâte d'épaisseur régulière de
2 à 8 mm.
Réf. 400E02
24,95 €



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 grattée de la demi-gousse de vanille.
2 Batta en neige le blanc d'œufs conservé 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 :

Gousse de vanille
de Papouasie-Nouvelle Guinée
Réf. 266M03
11,95 €



Batteur à main KitchenAid
Mélange puissamment,
n'éclabousse pas, économise de
l'énergie
Réf. 724W01
149,95 €



Poêle réversible
pour cuire parfaitement sur les
deux faces
Réf. 024U01
109,95 €



GAUFRES SUCRÉES

Ingrédients pour 6 gaufres

2 œufs
100 g de beurre ramolli
80 g de sucre
1-2 sachet(s) de sucre vanillé
160 ml de lait (température ambiante)
180 g de farine
1 c. à café de levure chimique

De plus

Gaufrier

Préparation

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger les jaunes d'œufs, le beurre, le sucre vanillé et le sucre jusqu'à obtenir un mélange moussueux.
- 2 Ajouter peu à peu le lait, puis incorporer la farine et la levure chimique.
- 3 Monter les blancs d'œufs en neige et les ajouter avec précaution à la pâte.
- 4 Verser environ 3-4 c. à soupe de pâte dans le gaufrier et cuire jusqu'à ce que les gaufres soient dorées.

Finition et dressage

Démouler les gaufres et servir avec des fruits frais, de la chantilly ou de la glace.



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

Gaufrier pour gaufres en cœur
Sucrées ou salées - des gaufres parfaites en seulement 3 minutes
Réf. 841H01
69,95 €



Lot cuillère de cuisson et spatule
Résistant à la chaleur jusqu'à +204 °C
Réf. 028U12
24,95 €



Sucre vanillé
Parfum floral et exotique
Réf. 266M05
14,95 €
(99,67 €/kg)



GÂTEAU YAOURT AU CITRON VERT DANS LES MINI-MOULES FLEURS EN SPIRALE

Ingrédients pour 4 mini-moules

65 g de sucre
5 œufs
1 citron vert bio
100 g d'huile de tournesol
130 g de farine
80 g de yaourt grec à 10 % de MG
1 pincée de sel
10 g de levure chimique

De plus

80 g de sucre glace
Quelques gouttes de jus de citron vert
½ citron vert bio

Préparation

1 Bien mélanger le sucre, les œufs et le zeste d'½ citron vert. Ajouter ensuite l'huile, la farine, le yaourt, le sel et la levure et remuer pendant 1-2 minutes.
2 Mettre la pâte dans les moules graissés et cuire au four pendant 30 minutes environ à 180 °C (chaleur tournante 160 °C) dans un four préchauffé. Faire un test de cuisson avec un cure-dents. Laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant environ 10 minutes.
3 Mélanger le sucre glace et le jus de citron vert jusqu'à consistance lisse. Décorer les gâteaux refroidis avec le sucre glace et le zeste d'un ½ citron vert.



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

Râpe fine à arômes

Dents acérées, râpent très finement les aliments les plus fibreux
Réf. 282A03
24,95 €



Moule 4 mini-gâteaux, fleur spirale, fleur de lotus, dôme, bouton de fleur

Pour de somptueux gâteaux
Réf. 002X16
29,95 €



Bol cul-de-poule

Stable sur le couvercle en silicone multifonctionnel
Réf. 012Y32
19,90 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Panna cotta d'asperges avec roquette >



Panini aux asperges et au fromage de chèvre >



Frittata aux courgettes >



Tarte Tatin Peperonata >



Canapés de foie de volaille, de rillettes d'oie et de crème de soubressade >



Crespelle - Crêpes italiennes garnies >



Crêpe aux pommes et au Calvados >



Petits gâteaux aux carottes >



Donuts colorés avec 5 glaçages >

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