

Hagen Gnote
LIVRET DE
RECETTES
N° 40

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



Cuisine d'hiver —
PLATS RÉCONFORTANTS
PAR TEMPS FROID

GOULASCH DE SZEGED

Ingrédients pour 8 personnes

1,7 kg de viande de bœuf de 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

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

Supporte des températures élevées

Réf. 806F02

11,95 €

(15,43 €/kg)



Tomates San Marzano

Un produit napolitain rare

3 x 400 g

Réf. 086L06

8,95 €

(15,43 €/kg)



Consommé de bœuf Hagen Grote

Des soupes rapides et raffinées à partir de nos consommés naturels

1 bocal de 720 ml

Réf. 306G02

8,95 €

(12,43 €/l)



CURRY D'AGNEAU À L'INDIENNE

Ingédients pour 4 personnes

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
Jus d'un ½ citron

De plus

Une grande cocotte haute
1 botte de coriandre

Préparation

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 :

Beurre clarifié

Peut être chauffé à très haute température
2 x 250 g
Réf. 180P04
19,95 €
(39,90 €/kg)



Sauteuse haute avec contre-poignée

Ø 28 cm (fond Ø 16,5 cm), 10,5 cm de hauteur, cont. 5,7 l, avec couvercle
Réf. 806F03
119,95 €



Curcuma BIO

moulu, 77 g
DE-ÖKO-001
Réf. 342X18
8,95 €
(116,23 €/kg)



OSSOBUCCO E RISOTTO ALLA MILANESE

Ingrédients pour 4 personnes

Ossobuco

4 tranches de jarret de veau d'une épaisseur de 3 cm, 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 café de concentré de tomate
125 ml de vin blanc
250 ml de fond de veau
1 feuille de laurier
4 tomates mûres
3 brins de thym

Risotto

30 g de moelle de bœuf provenant d'une tranche de jarret (la moelle de bœuf n'est pas absolument nécessaire, mais elle donne au risotto une consistance merveilleusement crémeuse)
80 g de beurre
1 échalote
1 gousse d'ail
300 g de riz à risotto, Vialone Nano ou Arborio
100 ml vin blanc
800 ml de bouillon de bœuf
1 g de filaments de safran
Sel, poivre
80 g de parmesan, fraîchement râpé

Gremolata

½ bouquet de persil
1 gousse d'ail
1 c. à soupe de zeste de citron bio
Feuilles de céleri

Préparation

Ossobuco

1 Parer les tranches de jarret de veau, les laver, les sécher, saler et poivrer. Saupoudrer de farine, retirer l'excédent de farine. Les saisir dans le beurre et l'huile d'olive dans une poêle haute pendant trois minutes de chaque côté à feu moyen, puis retirer de la poêle.
2 Peler et hacher finement les oignons, éplucher les carottes et les couper en bâtonnets. Retirer délicatement les fils du céleri et le couper en petits morceaux. Faire revenir les légumes dans le reste de la graisse de cuisson pendant quelques minutes. Peler la gousse d'ail et l'ajouter aux légumes, finement coupée.
3 Ajouter le concentré de tomates, faire revenir à feu vif et déglacer au vin blanc. Ajouter les tranches de jarret sautées, le fond de veau et la feuille de laurier. Retirer les pédoncules des tomates et inciser en croix sur le côté opposé. Les blanchir une par une dans de l'eau bouillante pendant 10 secondes, peler, couper en quatre et retirer les graines. Ajouter les tomates avec les feuilles de thym à la viande. Couvrir et laisser mijoter les tranches de jarret pendant 1 ½ heure, en les retournant de temps en temps. Saler et poivrer si nécessaire.

Risotto

1 Extraire la moelle de l'os. Faire tremper pendant 10 minutes, sécher et hacher finement. Faire revenir les cubes de moelle de bœuf avec la moitié du beurre dans la marmite à risotto. Y faire revenir l'échalote finement hachée et la gousse d'ail finement tranchée jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Ajouter le riz et cuire pendant 4 minutes, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
2 Déglacer avec le vin blanc. Dès que le vin s'est évaporé, verser progressivement le bouillon de bœuf chaud, en remuant constamment, et laisser mijoter. Remuer de temps en temps afin que rien n'adhère. Après environ 12 minutes, incorporer le safran dissous dans 2 cuillères à soupe de bouillon.
3 Retirer le risotto du feu après 18 minutes. Il doit avoir une consistance crémeuse, fluide et pas trop ferme. Saler et poivrer et ajouter le reste du beurre en flocons et le parmesan. Couvrir et laisser reposer encore 5 minutes à côté de la cuisinière.

Finition et dressage

Pour la gremolata, hacher très finement le persil effeuillé et la gousse d'ail. Mélanger avec le zeste de citron. Disposer les tranches de jarret avec la sauce sur des assiettes chaudes. Répartir la gremolata sur le dessus, garnir de feuilles de céleri et ajouter le risotto formé en de belles portions.

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

Huile d'olive vierge extra CA'N VEY

Arômes fruités intenses
750 ml
Réf. 981H06
29,95 €
(39,93 €/l)



Riz Arborio

Le meilleur riz pour risotto d'Italie,
1 kg
Réf. 407P01
11,95 €



Fond de veau

Lot de 3 verres identiques à
200 ml
Réf. 05H06
12,95 €
(21,58 €/l)



CIVET DE CERF

Ingrédients pour 4 personnes

700 g de viande de cerf, épaule et cou
Sel
2 échalotes
2 oignons
2 carottes
3 tiges de persil
1 branche de thym
1 feuille de laurier
300 ml de vin blanc
3 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
3 c. à soupe d'huile d'olive
200 g de pancetta
100 g de beurre
20 petits oignons blancs
250 g de champignons de Paris
1 ½ c. à soupe de farine
2 gousses d'ail
750 ml de vin rouge
1 bouquet garni

De plus

60 ml de cognac
4 c. à soupe de crème fraîche
Brins de thym et de romarin
Poivre

Préparation

1 Parer proprement la viande et la couper en cubes grossiers. Mettre dans un plat et saler légèrement. Éplucher les échalotes, un oignon et une carotte et les répartir sur la viande, coupés en fines tranches. Ajouter le persil, le thym et la feuille de laurier. Arroser de vin, de vinaigre et d'huile d'olive. Ne pas laisser mariner plus de 24 heures et retourner de temps en temps.

2 Couper le lard en dés et le blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante. Égoutter et bien sécher. Faire fondre la moitié du beurre dans une casserole ou une cocotte avec couvercle et y faire revenir légèrement les lardons. Blanchir les petits oignons blancs quelques secondes dans de l'eau bouillante salée, les passer sous l'eau froide et les expulser de la peau. Les ajouter aux lardons et les faire légèrement dorer. Ajouter les champignons nettoyés et les faire revenir à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer les légumes de la cocotte à l'aide d'une écumoire et réserver.

3 Éplucher le deuxième oignon et la carotte et les couper en dés. Les ajouter dans la cocotte avec le reste du beurre et les faire revenir. Saupoudrer de farine, bien mélanger et faire légèrement dorer. Retirer la viande de la marinade, l'égoutter et la sécher avec du papier absorbant. La mettre dans la cocotte avec les gousses d'ail coupées en rondelles et la faire revenir de tous les côtés. Ajouter autant de vin rouge que nécessaire pour couvrir à peine la viande.

4 Porter à ébullition en remuant constamment afin d'obtenir une sauce lisse sans grumeaux. Ajouter le bouquet garni d'herbes fraîches et laisser mijoter doucement pendant 45 minutes à couvert. Retirer la viande de la sauce à l'aide d'une écumoire et la mettre dans une autre casserole. Tamiser la sauce par-dessus en pressant bien le tout. Ajouter les oignons blancs et les champignons. Ajouter éventuellement un peu de vin rouge et laisser mijoter encore 45 minutes tout doucement.

Finition et dressage

Salier et poivrer le civet. Ajouter le cognac et incorporer la crème fraîche. Dresser sur des assiettes chaudes préchauffées. Garnir de branches de romarin et de thym.

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

Huile d'olive vierge extra CA'N VEY

Arômes fruités intenses
750 ml
Réf. 981H06
29,95 €
(39,93 €/l)



Mandoline professionnelle

Coupe des tranches, des bâtonnets, des cubes et des losanges
Réf. 010L02
64,95 €



Cocotte ronde en fonte de première qualité

Matériau robuste résistant aux rayures
Réf. 002X08R
89,95 €



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

Pommes de terre rissolées

16 petites pommes de terre de même taille
3 c. à soupe de beurre
Sel

De plus

Une grande casserole haute 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 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 tomate, 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, 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 dorent 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 dorent 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 :](#)

Beurre clarifié

Peut être chauffé à très haute température
2 x 250 g
Réf. 180P04
19,95 €
(39,90 €/kg)



Sauteuse haute avec contre-poignée

Ø 28 cm (fond Ø 16,5 cm), 10,5 cm de hauteur, cont. 5,7 l, avec couvercle
Réf. 806F03
119,95 €



Fond de veau

Lot de 3 verres de 200 ml
Réf. 05H06
12,95 €
(21,58 €/l)



TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHALE (RAGOÛT DE SANGLIER)

Ingrédients pour 4 personnes

1 oignon
2 c. à soupe de beurre
2 gousses d'ail
280 g de ragoût de sanglier (ragù di cinghale)
150 ml de fond de gibier
1 c. à café de sauge concassée
Sel, poivre
300 g de tagliatelles (nouilles en ruban d'1 cm de largeur)
1 grand bouquet de sauge
2 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation

1 Faire revenir l'oignon finement haché dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide. Éplucher l'ail, l'émincer finement et l'ajouter avec le ragoût de sanglier aux cubes d'oignon. Ajouter le fond de gibier et la sauge concassée et laisser réduire légèrement pendant quelques minutes. Saler et poivrer selon les goûts.
2 Cuire les tagliatelles dans de l'eau salée (10 g de sel/litre) jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
3 Dans une poêle, frire les feuilles de sauge dans de l'huile d'olive chaude pendant seulement 20 secondes, elles doivent être croustillantes et encore bien vertes. Dégraisser entre du papier essuie-tout et aplatir.

Finition et dressage

Égoutter les tagliatelles, dans un bol les rouler en nids à l'aide d'une fourchette et les poser sur des assiettes préchauffées. Disposer le ragoût au milieu des nids et décorer avec les feuilles de sauge frites.



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

Fond de gibier

Lot de 3 verres identiques à 200 ml
Réf. 05H08
12,95 €
(21,58 €/l)



Ragù di cinghiale

60 % de viande
Réf. 301U01
16,95 €
(33,90 €/kg)



Pâtes BIO campofilone

7-8 oeufs par kg de farine
3x 250 g
Réf. 060M06
22,95 €
(30,60 €/kg)



SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

Ingrédients pour 4 personnes

1 échalote
2 gousses d'ail
2 filets d'anchois à l'huile
4 c. à soupe d'huile d'olive
18 olives noires marinées à l'huile
2 c. à soupe de câpres
200 ml de sugo de tomates (sauce tomate)
Sel, poivre
½ c. à café d'origan
Jus d'un ½ citron
300 g de spaghettis
1 bouquet de persil plat

De plus

Parmesan ou pecorino, fraîchement râpé

Préparation

1 Eplucher l'échalote et l'ail, les hacher finement et les faire revenir avec les filets d'anchois à l'huile d'olive pendant 3 minutes. Dénoyer les olives, égoutter les câpres, et ajouter au tout, ainsi que la sauce tomate. Laisser mijoter quelques minutes, assaisonné de sel, poivre, origan et jus de citron.

2 Cuire les spaghettis al dente dans de l'eau salée (10 g de sel/litre), égoutter et mélanger immédiatement avec la sauce. Laver, sécher, et effeuiller le persil. Hacher les feuilles de persil et mélanger aux pâtes. Réserver quelques feuilles entières pour la garniture.

Finition et dressage

À l'aide d'un bol et d'une fourchette, former des portions individuelles que l'on dépose sur des assiettes de service préchauffées. Parsemer de fromage et décorer de quelques feuilles de persil.



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

Olives noires Empeltre

Olives naturellement noires,
très aromatiques
2 x 225 g
Réf. 441U31
9,95 €
(22,11 €/kg)



Parmesan au lait cru

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



Sugo Pomodoro Siccagno

Transformées fraîchement
récoltées,
2 x 560 g
Réf. 362Y06
12,95 €
(11,56 €/kg)



CHOU FRISÉ AVEC SAUCISSE FUMÉE

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de chou frisé
2 oignons
2 c. à soupe de beurre clarifié (ghee)
2 c. à café de sucre
Sel, poivre
½ c. à café de piment, écrasé
250 g de lard
Bouillon de bœuf
4 Mettwürste (saucisses fumées)
1 pomme de terre
4 Pinkel (saucisses fumées à base de porc et de gruau)
On peut cuisiner cette recette, par exemple, avec des saucisses de Morteau ou saucisses de Montbéliard.

De plus

8 petites pommes de terre
2 c. à soupe de beurre
Sel
Moutarde, mi-forte



Préparation

1 Laver le chou frisé, retirer les nervures épaisses des feuilles et faire bouillir dans l'eau pendant 3 minutes. Égoutter, rincer à l'eau très froide et hacher grossièrement. Peler et hacher finement les oignons et les faire revenir dans le beurre clarifié jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides sans brunir. Ajouter le sucre et le chou frisé. Assaisonner avec sel, poivre et piment.
2 Ajouter le lard coupé en dés et laisser mijoter le chou pendant une heure, à peine recouvert de bouillon. Couper les saucisses en tranches, râper finement la pomme de terre pelée et ajouter les deux ingrédients au chou 20 minutes avant la fin de la cuisson. Réchauffer les Pinkel sur le chou.

Finition et dressage

Cuire à point les petites pommes de terre, les éplucher et les faire frire dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous côtés. Saler. Dresser le chou frisé, les saucisses et les pommes de terre sur des assiettes préchauffées. Servir la moutarde séparément.



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

Consommé de boeuf

Des soupes rapides et raffinées à partir de nos consommés naturels,
1 bocal de 720 ml
Réf. 306G02
8,95 €
(12,43 €/l)



Moutarde de Dijon à l'ancienne

À base de graines de moutarde noire rares
250 ml
Réf. 060F03
12,95 €
(51,80 €/kg)



Chauffe-assiettes XXL

Pour 12 assiettes de 32 cm de diamètre max.
Réf. 001U10
69,95 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Velouté vert de petits pois-salade dans des bols de pain



Passatelli au parmesan au bouillon



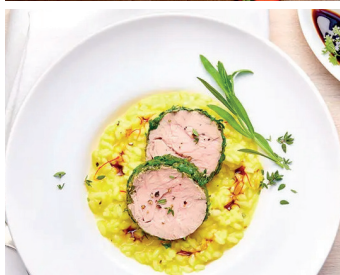
Potage de potiron épice



Risotto aux asperges et au safran



Risotto au potiron avec girolles



Filet de veau en croûte d'herbes sur un risotto alla Milanese



Chocolat chaud



Café pharisien de Frise



Feuerzangenbowle - Punch au vin chaud et pain de sucre

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