

Hagen Gnote

LIVRET DE  
RECETTES  
N° 50

# Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



*Plats de fêtes*

- à la viande & au poisson -

# OSSOBUCO 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 de 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, sécher, saler et poivrer. Saupoudrer de farine, tapoter pour retirer l'excédent. Les saisir dans le beurre et l'huile d'olive dans une poêle haute pendant 3 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 tomate, 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 émincée 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, puis laisser mijoter. Remuer de temps en temps afin que rien n'adhère. Après environ 12 minutes, incorporer le safran dissous dans deux c. 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.

### 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. Saupoudrer de gremolata, 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 :

#### Safran en filaments

Une épice rare et précieuse d'Espagne, 1 g  
Réf. 22H01  
**10,95 €**  
(10950,00 €/kg)



#### Fond de veau

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



#### Riz pour risotto, Arborio

1 kg  
Réf. 407P02  
**11,95 €**



# SELLE D'AGNEAU EN CROÛTE FEUILLETÉE AVEC CHOU FRISÉ, PURÉE DE MARRONS ET SAUCE AUX GROSEILLES

## Ingrédients pour 4 personnes

### Selle d'agneau

500 g de selle d'agneau désossée  
1 gousse d'ail  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
Thym, romarin  
Sel, poivre

### Chou frisé

1 chou vert frisé  
Sel  
1 échalote  
2 gousses d'ail  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à soupe de beurre  
150 ml de crème fraîche  
2 jaunes d'œufs  
Noix de muscade, poivre

### Purée de châtaignes

200 g de châtaignes  
150 ml de lait  
200 g de crème double  
1 pincée de sucre  
1-2 c. à soupe de porto  
Sel, poivre

### Sauce aux groseilles

Zeste d'une 1/2 orange bio  
1 échalote  
1 c. à soupe de beurre  
1 c. à café de gingembre fraîchement râpé

100 g de gelée de groseilles  
100 ml de porto  
Piment de Cayenne ou piment d'Espelette  
Sel, 1 c. à café de moutarde de Dijon

### De plus

1 paquet de pâte feuilletée surgelée  
1 jaune d'œuf battu

## Préparation

### Selle d'agneau

1 Parer proprement la selle d'agneau, c'est-à-dire retirer soigneusement toute la graisse, la peau et les tendons visibles.  
2 Peler l'ail et faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Y faire revenir la gousse d'ail pendant 1 minute. Ajouter la selle d'agneau et faire frire pendant 4-5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit rose sur tous les côtés.  
3 Retirer la selle d'agneau de la poêle et la laisser refroidir sur une grille. Assaisonner avec le thym, le romarin, le sel et le poivre.

### Chou vert frisé

1 Retirer les feuilles extérieures sèches du chou et découper la tige en forme de cône. Réserver 6 grandes feuilles vertes pour envelopper. Détacher les feuilles de chou restantes et retirer les nervures de feuilles épaisses.  
2 Cuire les feuilles de chou dans de l'eau bouillante salée (10 g de sel/litre) jusqu'à ce qu'elles soient légèrement ramollies. Égoutter, rincer à l'eau glacée et laisser égoutter. Presser en petites portions le plus d'eau possible avec vos mains. Puis hacher grossièrement avec un couteau.  
3 Couper l'échalote en dés, éplucher l'ail et l'émincer. Faire blondir dans le mélange huile d'olive-beurre. Ajouter le chou haché et la crème fraîche et réduire jusqu'à épaississement. Laisser refroidir.  
4 Une fois le chou refroidi, incorporer les jaunes d'œufs. Assaisonner au goût avec de la noix de muscade, du sel et du poivre.

### Croûte feuilletée

1 Retirer les nervures de 6 grandes feuilles du chou. Blanchir les feuilles dans de l'eau bouillante salée (10 g de sel/litre) pendant 4 minutes, puis les rincer à l'eau glacée.  
2 Disposer les feuilles de chou en les faisant se chevaucher légèrement pour former un rectangle et les enduire uniformément du mélange de chou. Répartir alors la selle d'agneau et rouler le tout en serrant bien les feuilles de chou.  
3 Décongeler la pâte feuilletée en suivant les instructions de l'emballage et l'étaler en un rectangle. Placer dessus le rouleau de chou et l'envelopper dans la pâte. Fermer bien les bords et couper l'excédent de pâte. Utiliser les morceaux de pâte restants pour décorer la terrine.

4 Badigeonner la pâte de jaune d'œuf battu. Placer les décorations de pâte sur le dessus et les badigeonner également de jaune d'œuf.  
5 Placer le feuilleté sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé et faire cuire dans un four préchauffé à 200 °C pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.

### Purée de châtaignes

1 Inciser les châtaignes en croix à l'aide d'un petit couteau bien aiguisé. Faire cuire dans un plat allant au four avec 3 c. à soupe d'eau dans un four préchauffé à 200 °C pendant 12 minutes. Ensuite, peler immédiatement et retirer la peau brune intérieure.  
2 Recouvrir à peine les châtaignes avec le lait et la crème double et faire cuire à feu doux pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.  
3 Mettre dans un mixeur et réduire en purée très fine. Assaisonner à votre goût avec le sucre, le porto, le sel et le poivre.

### Sauce aux groseilles

1 Blanchir le zeste d'orange dans de l'eau bouillante pendant 1 minute, l'égoutter et sécher en tapotant.  
2 Peler l'échalote, la hacher finement et la faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajouter le zeste d'orange, le gingembre, la gelée de groseilles et le porto. Porter une fois à ébullition et assaisonner de poivre de Cayenne et de sel.  
3 Retirer la sauce du feu, incorporer la moutarde et garder au chaud. La sauce ne doit plus bouillir pour que la moutarde ne devienne pas amère.

### Finition et dressage

Couper le feuilleté en tranches, le servir avec la purée de châtaignes dans des assiettes préchauffées et napper de sauce aux groseilles.

### Rapide et facile

Pour la purée de châtaignes, utilisez des châtaignes de première qualité, épluchées et précuites. Pour la suite de la préparation de la purée, réduire toutefois la quantité de lait ou la supprimer complètement.



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

### Marrons de l'Ardèche

2 boîtes de 240 g  
Réf. 302T10  
18,95 €  
(39,48 €/kg)



### Piment d'Espelette

verre de 40 g  
Réf. 028U14  
13,95 €  
(348,75 €/kg)



### Huile d'olive

CA'N VEY 750 ml  
Réf. 981H06  
29,95 €  
(39,93 €/l)



# CANARD BRAISÉ ET SA SAUCE À L'ORANGE CONFITE

## Ingrédients pour 4 personnes

### Canard

1 canard prêt à cuire d'env. 1,8 kg  
Sel, poivre  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à soupe de beurre  
Farine  
3 échalotes  
1 morceau de céleri  
2 carottes  
250 ml de vin blanc  
500 ml de bouillon de volaille  
2 feuilles de laurier  
2 brins de romarin

### Sauce à l'orange confite

4 oranges  
Oranges confites en verre  
50 g de sucre  
3 c. à soupe de vinaigre balsamique

## Préparation

### Canard

**1** Laver le canard, sécher avec du papier essuie-tout et découper en morceaux. Couper encore les cuisses au niveau de l'articulation. Inciser en losanges la peau des magrets de canard.  
**2** Saler et poivrer les cuisses et les magrets, saupoudrer légèrement de farine, et dans le mélange beurre-huile, faire dorer sur tous les côtés. Jeter la graisse. Ajouter les échalotes, le céleri et les carottes coupés en brunoise et faire revenir pendant 10 minutes à feu vif. Mouiller avec le vin et ajouter le bouillon de volaille, le laurier et le romarin. Laisser mijoter à couvert dans le four préchauffé à 180 °C pendant une heure.  
**3** Retirer les morceaux de canard et les garder au chaud. Passer le fond au chinois fin, retirer la graisse avec un décanteur et la réserver pour la sauce.

### Sauce à l'orange confite

**1** Presser deux oranges et fileter les autres. Pour fileter l'orange, couper en haut et en bas un capuchon, la peler à vif en veillant à bien retirer les petites peaux blanches. Retirer au couteau les filets d'oranges entre les membranes. Laisser égoutter les filets dans une passoire et récupérer le jus.  
**2** Égoutter la moitié des oranges confites du verre et les hacher finement. Caraméliser légèrement le sucre dans une casserole, mouiller avec le vinaigre balsamique. Ajouter les oranges confites hachées, le jus d'orange et le fond de canard. Réduire la sauce à 250 ml. Réchauffer les filets d'oranges et le reste des oranges confites égouttées dans la sauce.

### Finition et dressage

Verser la sauce sur des assiettes préchauffées. Dresser alors les morceaux de canard et garnir avec les filets d'oranges et les oranges confites.

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

### Fond de poulet

3 verres de 200 ml  
Réf. 05H05  
**12,95 €**  
(21,58 €/l)



### Véritable Aceto Balsamico

#### Di Modena

Bouteille de 250 ml,  
6 ans d'âge  
Réf. 567R01  
**15,95 €**  
(63,80 €/l)



### Chauffe-assiettes XXL

pour 12 assiettes de 32 cm de diamètre max.  
Réf. 708C02  
**69,95 €**



# OIE DE NOËL

## Ingrédients pour 4 personnes

### Oie

1 jeune oie d'environ 3,5 kg  
Sel, poivre  
3 échalotes  
1 carotte

### Farce

Pour la farce, on peut utiliser 400 g de marrons (frais ou en boîte sous vide) et 3 pommes acidulées (Boskop) épépinées et coupées en quatre, ou un mélange de 400 g de viande hachée (bœuf-porc), assaisonnée avec 1 œuf, du sel, du poivre, du thym, 1 échalote hachée et 1 tranche de pain blanc préalablement trempée dans du lait.

## Préparation

**1** Ouvrir l'oie et retirer avec précaution la graisse située à l'intérieur. Saler et poivrer uniquement l'intérieur de l'oie.

**2** Farcir le ventre de l'oie avec les pommes et les marrons ou avec une préparation à base de viande hachée. Recoudre à l'aide de ficelle de cuisine.

**3** Coincer les ailes derrière le dos. Attacher les ailes et les cuisses au reste du corps avec de la ficelle de cuisine.

**4** Larder de coups de couteau les parties grasses de l'oie afin de laisser sortir un maximum de graisse et que la peau devienne croustillante. Faire cuire l'oie dans une cocotte en fonte avec couvercle.

**5** Préchauffer le four à 180 °C et déposer la cocotte - dans la cocotte, le ventre de l'oie doit être tourné vers le haut. Ajouter deux louches d'eau et couvrir. Après ½ heure de cuisson, retirer le jus. Laisser cuire encore ½ heure sans couvercle afin de bien faire rôtir.

**6** Hacher les échalotes, couper la carotte en rondelles et ajouter le tout dans la cocotte. Assaisonner de sel et de poivre. Verser deux louches d'eau et ramener la température du four à 150 °C. Laisser cuire deux heures avec le couvercle. Vérifier régulièrement le niveau d'eau afin que rien ne brûle.

## Remarque

Seules les jeunes oies (8 - 9 mois) sont réellement tendres et valent la peine d'être mangées. Elevées en plein air et nourries aux grains, elles pèsent environ 3,5 kg. La qualité de la viande varie beaucoup plus que pour les autres volailles. L'oie est particulièrement appréciée pour sa peau grasse et sa poitrine. Les meilleures oies sont les oies de Bresse élevées en plein air.

## Conseil

Pensez à conserver la graisse récoltée. Avec des pommes et des oignons, vous obtiendrez une graisse d'oie délicieuse. Celle-ci sera plus épaisse si vous la mélangez avec un peu de saindoux. L'oie rôtie s'accompagne très bien de chou rouge. Mélanger 800 g de chou rouge en boîte égoutté avec des oignons hachés revenus dans 100 g de graisse d'oie avec du sel, 1 c. à café de sucre, 25 cl de vin rouge, 1 jus de citron, des clous de girofle, du laurier et 4 pommes Boskoop coupées en quatre. Laisser mijoter à feu très doux et assaisonner de sel et de poivre.

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

### Marrons de l'Ardèche

2 boîtes de 240 g  
Réf. 302T10  
**18,95 €**  
(39,48 €/kg)



### Plat à rôtir en cuivre

Excellente conductivité thermique  
Réf. 069K03  
**339,95 €**



### Planche à découper XXL

Pour une découpe pratique des aliments  
Réf. 068C02  
**149,95 €**



# GIGOT D'AGNEAU AVEC SA FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS ET SES GAUFRES DE POMMES DE TERRE

## Ingrédients pour 4 portions

### Gigot d'agneau

800 g de gigot d'agneau de lait, désossé  
3 gousses d'ail  
Quelques brins de thym et de romarin  
Sel, poivre, 3 c. à soupe d'huile d'olive

### Sauce agneau-vin rouge

1 échalote, 1 carotte  
2 gousses d'ail  
Parures d'agneau  
2 c. à soupe de beurre  
350 ml de vin rouge  
1 pincée de sucre  
6 grains de poivre noir écrasés  
1 feuille de laurier  
2 c. à café de demi-glace d'agneau  
Sel, poivre  
2 c. à soupe de beurre glacé

### Gaufres de pommes de terre

150 g de pommes de terre à chair farineuse  
30 g de beurre  
150 g de crème fraîche  
15 g de levure de boulanger  
150 ml de lait tiède  
75 g de farine  
2 œufs  
Sel, poivre, muscade  
Huile végétale neutre

### Fricassée de champignons

500 g de différents champignons, selon l'offre du marché  
2 c. à soupe de beurre  
1 gousse d'ail  
150 g de crème fraîche, sel, poivre  
2 c. à soupe de persil finement haché  
Jus d'un ½ citron

### De plus

Persil plat, brins de thym

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

### Robot Multifonction

1,7 l réduit en purée, coupe, râpe et pétrit même la pâte  
Réf. 740P01R  
129,95 €



### Huile d'olive

CA'N VEY 750 ml  
Réf. 981H06  
29,95 €  
(39,93 €/l)



### Chinois de cuisine 18 cm

Poignée confortable pour une manipulation facile  
Nr. 503X14  
39,95 €



## Préparation

### Gigot d'agneau

1 Sortir le gigot d'agneau du réfrigérateur 2 heures avant la préparation. Préchauffer le four et une sauteuse à 80 °C. Pour désosser, poser le gigot à la verticale et inciser des deux côtés autour de l'os. Retirer prudemment la viande de l'os. Pour ce faire, travailler en alternance les deux bouts du gigot jusqu'à ce que l'os se détache du gigot. Parer proprement la viande et retirer toutes les peaux, les tendons et les graisses visibles. Réserver tous les restes sans graisse (parures) pour la préparation de la sauce.  
2 Peler l'ail et l'enfoncer avec les brins de thym et de romarin dans le gigot d'agneau. Saler et poivrer.  
3 Chauffer l'huile dans une poêle et faire brunir la viande sur tous les côtés à feu moyen pendant 10 minutes. Cuire le gigot dans la sauteuse préchauffée dans le four préchauffé à 80 °C pendant 65 minutes. Le temps de cuisson s'allonge si le gigot est plus lourd (voir remarque). Par une chaleur du four réduite à 60 °C, le gigot peut reposer au maximum 45 minutes supplémentaires avant le dressage.

### Sauce agneau-vin rouge

1 Éplucher l'échalote et la carotte et les couper en petits dés. Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire cuire les dés de carotte et d'échalote sans les laisser prendre couleur.  
2 Éplucher l'ail et l'écraser avec le côté plat de la lame du couteau. Ajouter les gousses d'ail, les parures d'agneau, le vin rouge, le sucre, les grains de poivre et la feuille de laurier. Porter à ébullition et faire réduire à 200 ml. Passer au chinois et ajouter la demi-glace. Saler et poivrer.

### Gaufres de pommes de terre

1 Bien cuire les pommes de terre avec leurs peaux. Les peler, laisser la vapeur se dissiper et les râper encore chaudes mi-fin. Mélanger dans les pommes de terre le beurre et la crème fraîche avec une fourchette.  
2 Délayer la levure dans le lait tiède. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Intégrer ensuite la masse de pommes de terre et laisser monter ½ heure.

Incorporer les œufs avec le fouet. Épicer la pâte avec sel, poivre et muscade.

3 Préchauffer le gaufrier et graisser avec un peu d'huile. Mettre juste assez de pâte pour recouvrir le moule inférieur du gaufrier. Cuire en environ 5 minutes de belles gaufres dorées. Laisser refroidir sur une grille afin que les gaufres soient vraiment croustillantes.

### Fricassée de champignons

1 Ne nettoyer les champignons si possible qu'au pinceau et avec un couteau pointu, ils se gorgent aussitôt d'eau si on les lave.

2 Faire mousser le beurre dans une poêle et y faire revenir vivement les champignons en secouant la poêle. Verser éventuellement l'eau s'écoulant, si elle ne s'évapore pas assez rapidement.

3 Éplucher l'ail, le hacher finement et l'ajouter avec la crème fraîche aux champignons. Saler, poivrer et laisser réduire. Ajouter le jus de citron et incorporer le persil haché.

### Finition et dressage

Avant de servir, réchauffer les gaufres au four. Chauffer la sauce et intégrer le beurre glacé coupé en morceaux avec le mixeur. Couper le gigot d'agneau en tranches, les dresser sur les assiettes préchauffées et verser la sauce tout autour. Placer à côté une gaufre de pommes de terre avec la fricassée de champignons. Garnir de petites feuilles de persil et de brins de thym.

### Remarque

Le temps de cuisson du gigot dépend du poids, on compte environ 8 minutes pour 100 g. Il est recommandé de faire un test de cuisson pour les morceaux plus gros. Pour ce faire, enfoncer le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse pendant 10 secondes. À partir d'une température de 65 °C, le gigot est cuit rosé.



# SELLE DE CHEVREUIL ET SON CHOU ROUGE À LA CANNELLE SUR UNE SAUCE POIVRE-CASSIS

## Ingrédients pour 4 personnes

### Chevreuril

1,2 kg de selle de chevreuil avec os  
1 c. à soupe de poivre noir  
Sel  
3 c. à soupe d'huile d'olive

### Sauce poivre-cassis

2 c. à soupe d'huile végétale neutre  
3 échalotes  
1 carotte  
1 morceau de céleri-rave  
1 c. à soupe de concentré de tomate  
½ l de vin rouge avec du corps  
1 feuille de laurier  
3 brins de thym  
1 c. à soupe de baies de genièvre  
1 c. à soupe de poivre  
100 ml de crème de cassis  
Sel

### Chou rouge à la cannelle

1 oignon  
2 pommes acidulées, par ex. Boskoop  
50 g de graisse d'oie  
1 c. à café de sucre  
600 g de chou rouge (boîte), égoutté  
1 c. à soupe de baies de genièvre pressées  
2 clous de girofle  
1 feuille de laurier  
100 ml de liqueur de cannelle (alternative ½ bâton de cannelle de Ceylan)  
Jus d'un ½ citron  
250 ml de vin rouge  
Sel, poivre

### De plus

50 g beurre très froid, en morceaux  
Herbes aromatiques

## Préparation

### Chevreuril

**1** Désosser le chevreuil. Parer proprement la viande et retirer tous les tendons et peaux. Fendre les os grossièrement et les réserver avec les morceaux (parures) pour la sauce. Concasser grossièrement les grains de poivre dans le mortier et en enduire la viande.  
**2** Préchauffer le four et un plat passant au four à 80 °C. Saler la viande. Chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et saisir la viande sur tous les côtés pendant 4 minutes. Puis mettre à cuire au four dans le plat chaud pendant 30 minutes. Vérifier la cuisson avec un thermomètre à viande. À une température à cœur de 65 °C, la viande est rose à l'intérieur, à 70 °C, elle est bien cuite.

### Sauce poivre-cassis

**1** Chauffer l'huile dans une casserole et y faire revenir les os et les parures. Éplucher les échalotes, la carotte et le céleri et les couper grossièrement. Ajouter les légumes coupés en dés et le concentré de tomate dans la poêle et faire revenir le tout.  
**2** Dès que les légumes brunissent et collent légèrement au fond, verser un peu de vin rouge. Décoller les résidus de cuisson avec une spatule. Répéter ce processus avec la moitié du vin rouge (env. 250 ml) jusqu'à l'obtention d'un joli fond de sauce foncée.  
**3** Recouvrir à ras avec de l'eau et laisser mijoter pendant 2 heures. Ajouter 15 minutes avant la fin de la cuisson la feuille de laurier, le thym, les baies de genièvre et les grains de poivre grossièrement concassés.  
**4** Tamiser la sauce dans une fine passoire et la réduire à 400 ml, ajouter le reste de vin rouge (env. 250 ml) et la crème de cassis. Réduire à nouveau de moitié. Saler si nécessaire.

### Chou rouge à la cannelle

**1** Éplucher l'oignon et le hacher finement. Peler les pommes, les couper en quartiers et retirer le trognon. Couper encore en deux les quartiers de pommes.  
**2** Chauffer la graisse d'oie dans une casserole et y faire suer l'oignon. Ajouter les morceaux de pomme et le sucre. Rajouter ensuite les baies de genièvre, les clous de girofle, la feuille de laurier, la liqueur de cannelle, le jus de citron et le vin rouge.  
**3** Laisser mijoter recouvert environ 15 minutes. Ajouter le chou rouge, saler et poivrer. Faire cuire 15 minutes supplémentaires sans couvercle et réduire le liquide.

### Finition et dressage

Réchauffer la sauce juste avant de servir. Avec un mixeur, incorporer prudemment le beurre très froid coupé en morceaux afin de lier légèrement. Verser la sauce poivre-cassis comme miroir sur les assiettes préchauffées. Couper les filets de chevreuil en tranches et les dresser avec le chou rouge à la cannelle sur la sauce. Garnir d'herbes aromatiques.

### Remarque

N'utiliser pour épicer que la liqueur de cannelle de Ceylan qui est sans danger pour la santé ou comme alternative des bâtons de cannelle de Ceylan. Beaucoup de produits industriels contiennent la cannelle cassia de Chine bon marché. Elle est soupçonnée de provoquer des dommages sur la santé. La raison est son taux extrêmement élevé en coumarine, substance dangereuse pour le foie, même en petites quantités. Seule la cannelle de Ceylan est sans risques pour la santé et excellente en goût.

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

### Graisse d'oie à l'alsacienne

2 bocaux de 300 g  
Réf. 058Z01

24,95 €  
(41,58 €/kg)



### Crème de Cassis de Dijon

véritable crème de cassis de Dijon haut de gamme  
Réf. 047P08

24,95 €  
(35,64 €/l)



### Plat à four rectangulaire

pour la cuisson au four et le service  
Réf. 284B04

26,95 €



*Viande*

# FILET DE LOTTE EN ROBE DE COURGETTE SUR UNE SAUCE LÉGUMES-MENTHE

## Ingrédients pour 4 personnes

### Lotte

600 g de filet de lotte  
2 grosses courgettes, 1 jaune et 1 verte  
Sel, poivre  
1 c. à soupe d'huile d'olive

### Sauce légumes-menthe

1 oignon  
1 gousse d'ail  
2 petites courgettes, 1 jaune et 1 verte  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à soupe de beurre  
1 c. à café de sucre  
2 c. à soupe de jus de citron  
150 g de crème fraîche  
2 c. à soupe de menthe grossièrement hachée  
Sel, poivre

### De plus

1 c. à soupe d'huile d'olive pour le moule  
Petites feuilles de menthe

## Préparation

### Lotte

**1** Laver le filet de lotte, retirer soigneusement les petites peaux et mettre au frais.  
**2** Couper les tiges et les pédoncules des courgettes. Couper avec une trancheuse ou un rabot de cuisine les courgettes en longues tranches très fines. Les étaler ensuite sur un torchon et saler. Pour retirer le jus des courgettes, rouler ensuite le torchon et le mettre 30 minutes au frais.  
**3** Sur un torchon, disposer en alternance une tranche de courgette verte et une jaune, en les faisant se chevaucher légèrement, pour former un rectangle. Saler et poivrer le filet de lotte et le poser sur le rectangle de courgettes. Avec l'aide du torchon, bien envelopper le poisson avec les tranches de courgette et former un rouleau.  
**4** Badigeonner un plat à gratin d'huile d'olive. Y poser le poisson en robe de courgette et arroser d'huile d'olive. Cuire 15 minutes dans le four préchauffé à 230 °C.

### Sauce légumes-menthe

**1** Peler l'oignon et l'ail et les hacher finement. Enlever la tige et le pédoncule des courgettes. Couper sur les 4 côtés une tranche de 4 mm d'épaisseur. Découper les 4 tranches en petits cubes. Jeter le cœur avec les graines gorgées d'eau.  
**2** Dans une casserole, faire chauffer le beurre et l'huile d'olive et y faire revenir les dés d'oignon. Ajouter les cubes de courgette, cuire le tout 1 minute. Incorporer ensuite l'ail, le sucre, le jus de citron et la crème fraîche ainsi que la menthe hachée. Réduire la sauce 2 minutes, saler et poivrer.

### Finition et dressage

Répartir la sauce légumes-menthe sur les assiettes chaudes. Découper le filet de lotte transversalement pour former des médaillons qu'on disposera sur la sauce. Décorer avec des petites feuilles de menthe.

### Remarque

Il est important de parer soigneusement la lotte en retirant toutes les petites peaux et membranes. La chair blanche et ferme est parfaite pour de nombreuses préparations. De par sa consistance, elle accompagne particulièrement bien le homard. Sa tête laide, qui a dissuadé pendant longtemps les consommateurs de manger ce poisson, peut être utilisée pour des bouillons ou des soupes de poisson.

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

#### Mandoline professionnelle

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



#### Huile d'olive

CA'N VEY 750 ml  
Réf. 981H06  
**29,95 €**  
(39,93 €/l)



#### Lot de 3 moules à gratin

1 x 700 ml/1,7 l/2,5 l  
Réf. 426D01  
**179,95 €**





# HOMARD RÔTI AU FOUR DANS SA CARAPACE

## Ingrédients pour 4 personnes

### Tomates au four

8 tomates mûres  
2 gousses d'ail  
Thym  
Sel, poivre  
3 c. à soupe d'huile d'olive

### Homard

2 homards vivants  
Sel, poivre  
100 g de beurre fondu

### Sauce au homard

2 échalotes  
1 gousse d'ail  
1 carotte  
1 morceau de céleri  
1 morceau de poireau, blanc seulement  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à café de concentré de tomate  
3 c. à soupe de cognac  
1 verre de vin blanc  
1 petite boîte de tomates pelées, p. ex. San Marzano  
400 ml de fumet de poisson  
200 ml de crème  
Un peu de thym et de romarin  
Sel, poivre

### De plus

Quelques feuilles de salade frisée et de mâche  
Quelques asperges vertes cuites  
Feuilles de thym

## Préparation

### Tomates au four

**1** Retirer les pédoncules des tomates et les inciser sur le côté opposé. Les plonger ensuite une par une dans l'eau bouillante pendant 10 secondes, les peler, les couper en quatre et retirer les graines.  
**2** Peler l'ail et le hacher finement. Assaisonner les quartiers de tomates avec thym, ail, sel et poivre. Badigeonner une plaque à pâtisserie d'huile. Y répartir les quartiers de tomates assaisonnés et les arroser d'huile d'olive. Les laisser sécher dans un four préchauffé à 90 °C pendant 1 heure.

### Homard

**1** Laver les homards et les placer l'un après l'autre, tête en bas, dans de l'eau bouillante salée (10 g de sel/litre). Bouillir un par un pendant 1 minute et les sortir.  
**2** Les placer sur une planche, côté ventre vers le bas. Couper dans le sens de la longueur d'abord le morceau de queue, puis le morceau de tête. Ôter la poche à graviers.  
**3** Le crémeux et le corail verdâtre sont comestibles. Réserver ces morceaux pour la sauce.  
**4** Retirer l'intestin qui court sur le dos de la partie de la queue. Retirer la chair et la couper en tranches dans le sens de la largeur. Ne pas endommager les carcasses de la queue en retirant la chair, bien rincer et laisser sécher.  
**5** Enlever les pinces du homard, taper dessus avec le dos d'un couteau pour les ouvrir et en retirer la chair.  
**6** Assaisonner la chair des pinces et de la queue avec du sel et du poivre et la répartir dans les 4 carcasses de queue nettoyées. Placer toutes les moitiés de homard dans un plat allant au four.

### Sauce au homard

**1** Réduire en morceaux les carcasses de homard restantes (corps, pinces, pattes).  
**2** Peler et hacher finement les échalotes et l'ail.

Éplucher la carotte et le céleri, nettoyer le poireau, laver soigneusement et couper le tout en gros dés.  
**3** Chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y faire revenir les carcasses de homard hachées. Ajouter les échalotes, l'ail et les légumes en dés et les faire revenir pendant quelques minutes. Ajouter ensuite le concentré de tomates et faites revenir le tout brièvement. Verser le cognac et flamber. Déglacer avec le vin blanc. Ajouter les tomates pelées et le fumet de poisson et laisser mijoter pendant 45 minutes.  
**4** Passer au tamis fin en pressant bien tous les ingrédients. Incorporer la crème et assaisonner avec le thym et le romarin. Laisser mijoter pendant encore 10 minutes jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter le corail du homard et mélanger au mixeur plongeant. Assaisonner à votre goût avec du sel et du poivre.

### Finition et dressage

Arroser les moitiés de homard farcies de beurre fondu et les cuire dans un four préchauffé à 200 °C pendant 10 minutes. Chauffer la sauce au homard et servir avec le homard dans sa carapace sur des assiettes préchauffées. Garnir de tomates cuites, de quelques feuilles de laitue, d'asperges vertes et de thym.

### Rapide & facile

La sauce au homard, plutôt élaborée, peut également être réalisée à partir d'une purée de crustacés toute prête. Pour la préparer, diluer 3-4 c. de purée de crustacés avec du fumet de poisson et 1 verre de vin blanc jusqu'à la consistance désirée et chauffer. Affiner la sauce avec du cognac, de la crème fraîche et 1 c. à café de demi-glace de homard. Laisser mijoter pendant 2 minutes et assaisonner avec le poivre et la poudre de piment. Ne pas saler, la purée de crustacés contient déjà du sel.



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

#### Tomates San Marzano

Un produit napolitain rare  
6 x 400 g  
Réf. 086L07  
**15,95 €**  
(10,22 €/kg)



#### Fumet de poisson

3 verres de 200 ml  
Réf. 05H04  
**12,95 €**  
21,58 €/l)



#### Casserole cuivre avec couvercle

Résiste au four jusqu'à 250 °C  
Réf. 002A01  
**99,95 €**



# ROUGETS SUR PURÉE DE HARICOTS-ABRICOTS À L'ESSENCE DE BASILIC

## Ingrédients pour 4 personnes

### Purée de haricots et d'abricots

150 g de gros haricots blancs secs  
3 feuilles de sauge  
½ oignon  
100 g d'abricots secs  
50 ml d'huile d'olive  
Sel de mer

### Essence de basilic

1 botte de basilic  
2 gousses d'ail  
1 c. à soupe de pignons de pin  
100 ml d'huile d'olive  
Sel de mer

### Rougets

4 rougets prêts à cuire  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
Sel, poivre

### De plus

1 c. à soupe de baies roses  
Feuilles de basilic

## Préparation

### Purée de haricots et d'abricots

**1** Faire tremper les haricots blancs toute la nuit dans une grande quantité d'eau. Le lendemain, les porter lentement à ébullition dans une casserole avec l'eau de trempage, les feuilles de sauge et l'oignon. Porter le tout à ébullition une fois et réduire le feu. Couvrir et laisser cuire les haricots à 90 °C pendant environ 2 heures. Le temps de cuisson ne peut être prédit avec exactitude pour les haricots secs. C'est pourquoi, à plusieurs reprises, faire un test de cuisson en fin du temps de cuisson. Ne jamais surchauffer les haricots blancs, sinon ils deviendront durs et coriaces.

**2** Faire bouillir les abricots secs dans ½ l d'eau pendant 10 minutes. Bien égoutter les haricots mous et les ajouter aux abricots.  
**3** Porter à nouveau brièvement le tout à ébullition. Verser le liquide de cuisson et réduire au mixeur les haricots et les abricots en purée. Incorporer l'huile d'olive et saler.

### Essence de basilic

**1** Laver le basilic, effeuiller et sécher soigneusement avec un torchon. Peler et hacher grossièrement l'ail.  
**2** Réduire en purée les feuilles de basilic avec les pignons et l'ail dans un mixeur. Ajouter lentement l'huile d'olive. Assaisonner l'essence de basilic avec du sel de mer.

### Rougets

**1** Bien écailler les rougets et les fileter. Découper la petite rangée d'arêtes à l'intérieur des filets avec une coupe en forme de V, sans endommager la peau extérieure. Laver les filets de poisson et les sécher en tapotant.

**2** Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les filets de rouget côté peau pendant un peu moins de 2 minutes. Saler et poivrer. Retourner et faire frire les filets sur l'autre côté pendant quelques secondes seulement. Retirer immédiatement de la poêle.

### Finition et dressage

Disposer les filets de rougets et la purée haricots-abricots sur des assiettes préchauffées. Saupoudrer la purée de baies roses. Arroser le poisson d'essence de basilic. Garnir de feuilles de basilic.

### Rapide & facile

Pour faire la purée, vous pouvez également utiliser environ 350 g de gros haricots blancs en bocal. Dans ce cas, rincer les haricots dans une passoire et bien les égoutter. Porter à ébullition avec les abricots.

### Remarque

Les rougets ou rougets de roche (italien : triglia, espagnol : salmonete) sont parmi les poissons les plus savoureux, mais aussi les plus chers. On les trouve sous deux espèces différentes, principalement en Méditerranée. Le rouget barbet atteint une longueur maximale de 25 cm, le rouget à ligne jaune une longueur maximale de 40 cm. Leurs longs barbillons sont typiques. Le foie de ces poissons est un produit fin recherché. Les rougets frais ne sont pas vidés et sont grillés entiers. À table, les entrailles sont alors mélangées à du beurre, du persil, du sel, du poivre et du jus de citron pour former une sauce.

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

### Mixeur plongeant à usage multiple

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



### Ensemble épluche-ail + presse-ail

peler et presser les gousses facilement  
Réf. 001U09  
16,95 €



### Chauffe-assiettes

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



# LOUP DE MER SUR RAGOÛT DE HARICOTS ET DE FRUITS DE MER

## Ingrédients pour 4 personnes

### Haricots

200 g de haricots blancs secs  
2 feuilles de laurier  
½ oignon, épluché  
2 c. à soupe d'huile d'olive

### Poulpe

1 poulpe  
20 g de sel  
2 feuilles de laurier  
Jus d'1 citron

### Moules

1 kg de moules  
1 échalote  
1 gousse d'ail  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 verre de vin blanc (100 ml)  
200 ml de fumet de poisson

### Légumes

2 carottes  
1 morceau de céleri  
1 poireau  
1 fenouil  
1 échalote  
4 gousses d'ail  
2 grosses tomates  
2 c. à soupe de beurre  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
Sel, poivre

### Loup de mer

4 filets de loup de mer (400 g), alternative filets d'un autre poisson à chair ferme  
Sel, poivre  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à soupe de beurre

## Préparation

### Haricots

**1** Faire tremper les haricots toute la nuit dans 2 litres d'eau. Le lendemain, les mettre à chauffer dans l'eau froide avec l'eau de trempage, les feuilles de laurier, l'oignon et l'huile d'olive.  
**2** Chauffer lentement et porter à ébullition une fois. Couvrir et laisser cuire les haricots à environ 90 °C pendant 2 heures. Vérifier la cuisson de temps en temps. Égoutter les haricots cuits et les laisser égoutter.

### Poulpe

**1** Laver le poulpe et le faire bouillir dans 2 l d'eau salée (10 g de sel/litre) avec les feuilles de laurier et le jus de citron. Faire cuire pendant environ 60 minutes. Vers la fin du temps de cuisson, piquer le poulpe pour vérifier s'il est mou.  
**2** Laisser le poulpe refroidir dans le jus de cuisson. Retirer la tête et le bec, séparer les tentacules du corps. Couper le corps en fines lamelles et les tentacules en tranches de 5 mm d'épaisseur.

### Moules

**1** Laver et nettoyer les moules. Couper l'échalote en petits dés et émincer l'ail.  
**2** Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir l'échalote et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les moules, verser le vin blanc, couvrir et cuire à feu vif jusqu'à ce que les moules s'ouvrent.  
**3** Jeter les moules qui sont encore bien fermées. Incorporer les moules ouvertes dans leurs coquilles et les morceaux de poulpe aux haricots.  
**4** Passer le bouillon de moules, sans dépôt, à travers une étamine pliée quatre fois, mélanger alors au fumet de poisson et verser sur les haricots.

### Légumes

**1** Laver, éplucher, nettoyer et couper les légumes en brunoise. Réserver les feuilles de fenouil pour la garniture.

**2** Faire chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les dés de légumes sans coloration.  
**3** Retirer les pédoncules des tomates, les inciser sur le côté opposé et les plonger une par une dans l'eau bouillante pendant 10 secondes. Enlever la peau, le cœur et couper en gros dés.  
**4** Incorporer les dés de tomates et de légumes aux haricots. Saler et poivrer, garder au chaud.

### Loup de mer

**1** Laver les filets et découper la petite rangée d'arêtes en forme de V avec un couteau. Sécher en tapotant, saler et poivrer.  
**2** Faire chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une poêle et frire les filets du côté de la peau pendant 4 minutes. Retourner le poisson, retirer la poêle du feu et faire frire les filets de l'autre côté pendant 1 minute.

### Finition et dressage

Placer le ragoût de fruits de mer sur des assiettes préchauffées et garnir d'un filet de poisson frit. Décorer de feuilles de fenouil et de quartiers de citron.

### Rapide & facile

Ce plat peut également être préparé avec d'autres poissons de mer à chair ferme. Au lieu de haricots secs, utiliser 350 g de gros haricots blancs en bocal. Les rincer dans une passoire et bien les égoutter.

### Remarque

Il est important de bien cuire le poulpe jusqu'à ce qu'il soit tendre. Le poulpe sera particulièrement tendre s'il a été congelé au moins une semaine avant la cuisson.



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

**Huile d'olive**  
CAN VEY 750 ml  
Réf. 981H06  
**29,95 €**  
(39,93 €/l)



**Feuilles de laurier BIO**  
5 g  
Réf. 342X20  
**7,95 €**  
(1590,00 €/kg)



**Fumet de poisson**  
3 verres de 200 ml  
Réf. 05H04  
**12,95 €**  
(21,58 €/l)



# TRUITE SAUMONÉE EN PÂTE FEUILLETÉE, SAUCE À LA MOUTARDE VERTE À L'ESTRAGON

## Ingrédients pour 4 personnes

### Truite saumonée

1 truite saumonée, environ 1,2 kg  
Sel, poivre  
1 poignée d'herbes fraîches, par ex. persil, aneth, thym  
Environ 300 g de pâte feuilletée surgelée

### Sauce à la moutarde verte à l'estragon

1 échalote  
2 c. à soupe de beurre  
1 c. à café de farine  
100 ml de fumet de poisson  
100 ml de vin blanc  
150 g de crème fraîche  
Sel, poivre  
3 c. à café de moutarde verte à l'estragon

### De plus

2 jaunes d'œufs battus  
Estragon et thym

## Préparation

### Truite saumonée

- 1 Nettoyer la truite saumonée. Couper les nageoires et enlever les branchies. Cependant, laisser la tête et la queue sur le poisson. Bien laver le poisson, le sécher en le tapotant, saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur. Laver et sécher les herbes et en remplir la cavité abdominale du poisson.
- 2 Décongeler la pâte feuilletée selon les instructions de l'emballage. Sur un plan de travail légèrement fariné, dérouler 2 plaques, chacune légèrement plus grande que le poisson.
- 3 Chemiser une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Placer d'abord une feuille de pâte sur le dessus, puis le poisson. Couvrir le poisson avec la deuxième feuille de pâte. Bien presser les feuilles de pâte autour du poisson et couper l'excédent de pâte. Avec le surplus de pâte, former des nageoires, des yeux et des écailles et les coller sur la pâte avec du jaune d'œuf. Badigeonner toute la surface de jaune d'œuf.
- 4 Faire cuire la truite saumonée en pâte feuilletée dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 30 minutes. Si la surface devient trop brune, la recouvrir d'une feuille d'aluminium.

### Sauce à la moutarde verte à l'estragon

- 1 Éplucher l'échalote et la couper en petits dés. Faire fondre le beurre dans une cocotte et y faire revenir l'échalote jusqu'à ce qu'elle devienne translucide. Incorporer la farine à l'aide d'un fouet. Ajouter le fumet de poisson, le vin blanc et la crème fraîche. Laisser le tout mijoter pendant 12 minutes, puis passer à travers un tamis fin.
- 2 Saler et poivrer et ajouter la moutarde verte en remuant. La sauce ne doit plus bouillir, la moutarde deviendrait amère.

### Finition et dressage

Disposer la truite saumonée en pâte feuilletée sur un plat, décorer avec des herbes et ne la découper qu'à table. Servir la sauce à la moutarde à l'estragon séparément.

### Remarque

Cette recette peut tout aussi bien être préparée avec du saumon ou du poisson-chat. Le temps de cuisson dans un four préchauffé à 180 °C par kg de poisson est d'environ 25 minutes. L'enrobage de pâte permet de garder le poisson bien juteux. La croûte de pâte croustillante est un excellent accompagnement.



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

#### Estragon BIO

ciselé, 16 g  
Réf. 342X08  
8,95 €  
(559,37 €/kg)



#### Feuille de cuisson réutilisable

Inutile de graisser,  
pas de résidus brûlés  
Réf. 901U02  
16,95 €



#### Fumet de poisson

3 verres de 200 ml  
Réf. 05H04  
12,95 €  
(21,58 €/l)



# ESSAYEZ ÉGALEMENT



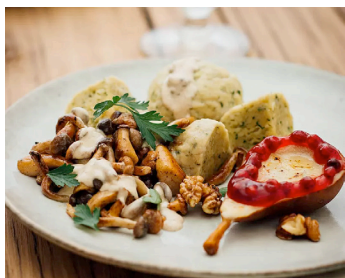
Salade de betteraves et d'orange avec vinaigrette à la pulpe de framboise >



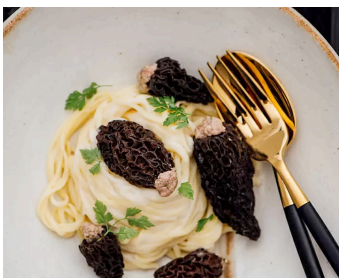
Soupe poivron-gingembre-curry >



Crevettes sur salade à l'avocat et à l'orange >



Fricassée de champignons avec ses poires au Gorgonzola >



Morilles farcies avec taglierini, sauce aux morilles et à la crème >



Lasagne de feuilles de légumes à la sauce San Marzano >



Bavaroise aux Biscuits Roses >



Glace au praliné >



Tartelettes passion-mangue >

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