

Hagen Gnote

LIVRET DE
RECETTES
N° 53

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet

*Les chouchous du printemps
Asperges & Fraises*

SALADE CHAUDE D'ASPERGES ET DE SPAGHETTIS DE COURGETTES AVEC UN BEURRE CITRONNÉ

Ingrédients pour 4 personnes

Salade

400 g d'asperges blanches
4 c. à soupe de beurre
Sucre
2 c. à soupe de jus de citron
Sel
2 courgettes vertes
1 brin de romarin
2 c. à soupe d'huile d'olive

Beurre citronné

1 citron bio
1 échalote
2 c. à soupe de crème fraîche
100 g de beurre
Sel, poivre

De plus

Petites feuilles de cerfeuil

Préparation

Salade

1 Retirer les bouts ligneux des asperges et éplucher les tiges. Couper les têtes environ 5 cm sous la pointe. Couper le reste d'asperge avec un économiseur ou un couteau tranchant en longues bandes fines.
2 Cuire sans brunir, dans différentes poêles (ou successivement), avec 2 c. à soupe de beurre pour chaque, les pointes d'asperge pendant 4 minutes et les bandes d'asperges 6 minutes à petit feu. Retirer du feu et maintenir au chaud avec une pincée de sucre, 1 c. à soupe de jus de citron et du sel.
3 Couper les courgettes avec le coupe-spirales en spaghettis pas trop fins. Les cuire al dente dans une poêle avec de l'huile d'olive et un brin de romarin. Retirer du feu, saler et garder au chaud.

Beurre citronné

1 Laver le citron bio à l'eau très chaude, râper fin le zeste sans la peau blanche amère et presser le jus. Éplucher l'échalote et la couper en petits dés. Chauffer le zeste et le jus de citron ainsi que les dés d'échalote avec 50 ml d'eau et réduire à un tiers.
2 Ajouter la crème fraîche dans la réduction. Laisser mijoter à petit feu et y incorporer le beurre au fouet. Saler, poivrer et passer au tamis fin. Au besoin garder au chaud au bain-marie.

Finition et dressage

Poser les bandes d'asperges joliment formées avec une fourchette au milieu des assiettes préchauffées. Disposer autour les spaghettis de courgettes. Agencer les pointes d'asperges de façon décorative. Verser un peu de beurre citronné sur le tout et servir chaud, garni de petites feuilles de cerfeuil.



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

Fouet à boule

Des blancs d'œufs en neige parfaits, des crèmes, de la crème fouettée
Réf. 221H03
16,95 €



Hagen Grote produit
une des meilleures
huiles d'olive de
Majorque
vierge extra
CA'N VEY 750 ml
Réf. 981H06
29,95 €
(39,93 €/l)



Épluche-légume spécial asperges à
lame arrondie
lavable en lave-vaisselle
Réf. 941G01
16,95 €



SALADE D'ASPERGES AVEC ŒUF FRIT ET VINAIGRETTE À LA PULPE DE PIMENT D'ESPELETTE

Ingrédients pour 4 personnes

Salade d'asperges

6 asperges vertes et 6 asperges blanches
Sucre
1 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de jus de citron

Œuf frit

5 œufs taille L
2 c. à soupe de farine
3 c. à soupe de chapelure panko

Vinaigrette

Sel, poivre
1 gousse d'ail
1 c. à café de sucre
2 c. à soupe de vinaigre à la pulpe de piment d'Espelette
3 c. à soupe d'huile d'olive

De plus

Huile de friture
1 bouquet de roquette
Flocons de piment

Préparation

Salade d'asperges

1 Couper les extrémités ligneuses des asperges. Éplucher complètement les asperges blanches et seulement le tiers inférieur des asperges vertes. Couper les asperges en morceaux de 4 cm de long. Faire bouillir de l'eau salée avec un peu de sucre, de beurre et de jus de citron. Y cuire les asperges vertes pendant 4 minutes, les retirer et les rincer à l'eau froide pour préserver leur couleur. Cuire les morceaux d'asperges blanches pendant 6 minutes. Égoutter les morceaux d'asperges et essuyer.

Œuf frit

1 Cuire 4 œufs pendant 5 minutes, rincer à l'eau froide et les peler. Les passer dans la farine puis dans le cinquième œuf battu. Rouler ensuite dans la chapelure et appuyer légèrement sur la chapelure. Les frire dans l'huile chaude (180 °C) pendant 1-2 minutes jusqu'à ce que la panure soit bien dorée. Laisser les œufs finis égoutter sur du papier absorbant.

Vinaigrette

1 Mélanger le sel, le poivre, la gousse d'ail pelée et finement hachée et 1 c. à café de sucre avec le vinaigre à la pulpe de fruits. Mélanger avec l'huile d'olive pour obtenir une vinaigrette homogène.

Finition et dressage

Laver et sécher la roquette et la disposer sur les assiettes de manière décorative. Mélanger les morceaux d'asperges avec la vinaigrette et les mettre sur les assiettes. Placer un œuf au centre et ouvrir un peu pour que le jaune d'œuf encore liquide coule légèrement. Garnir de flocons de piment.



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

Vinaigre à la pulpe de fruit, piment d'Espelette

250 ml
Réf. 169Z06
11,95 €
(47,80 €/l)



Huile d'olive vierge extra CA'N VEY

Arômes fruités intenses
750 ml
Réf. 981H06
21,95 €
(29,27 €/l)



Cuit-œufs

Corps en acier inoxydable brossé
Réf. 056F02
29,95 €



GAZPACHO AUX ASPERGES AVEC CROÛTONS À L'AIL

Ingrédients pour 4 personnes

Gaspacho

500 g d'asperges blanches
200 g d'amandes blanchies et
épluchées
1 petit bouquet de mélisse
citronnelle
300 ml de bouillon de légumes
(ou à défaut, d'eau)
200 ml d'huile d'olive
Sel
2 c. à soupe de vinaigre de xérès

Croûtons à l'ail

1 baguette
1 gousse d'ail
2 c. à soupe de beurre

Préparation

1 Éplucher les asperges et en couper les bouts filandreux. Broyer les amandes dans un mixeur. Laver la mélisse citronnelle, la sécher et en enlever les petites feuilles. Réserver quelques petites feuilles pour la garniture. Mettre la mélisse citronnelle et le bouillon de légumes dans le mixeur. Ajouter peu à peu l'huile d'olive pendant que le mixeur est en marche. Réduire tous les ingrédients en purée très fine et passer ensuite la purée à la passoire. Assaisonner avec du sel et du vinaigre de xérès. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

2 Couper la baguette en tranches fines de 1 cm et faire dorer ces tranches dans le grille-pain. Frotter ensuite la gousse d'ail sur les 2 côtés des tranches de pain et couper celles-ci en dés de 1 cm. Faire revenir ces dés dans du beurre grésillant jusqu'à l'obtention de croûtons croustillants.

Finition et dressage

Verser le gazpacho aux asperges dans des bols ou des assiettes. Répartir les croûtons à l'ail sur le gazpacho. Garnir avec les petites feuilles de mélisse citronnelle.



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

Ensemble épluche-ail + presse-ail

Découper de l'ail en toute simplicité
Réf. 001U09
16,95 €



Huile d'olive vierge extra CA'N VEY

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



Fond de légumes

Lot de 3 verres
identiques à 200 ml
Réf. 15U01
12,95 €
(21,58 €/l)



RISOTTO AUX ASPERGES ET AU SAFRAN

Ingrédients pour 4 personnes

500 g d'asperges blanches
500 g d'asperges vertes
1 échalote
3 c. à soupe d'huile d'olive
300 g de riz pour risotto (Vialone Nano ou Arborio)
100 ml de vin blanc
800 ml de bouillon de volaille chaud
1 g de safran
Sel, poivre
50 g de beurre

Préparation

1 Éplucher les asperges blanches entièrement, pour les asperges vertes le tiers inférieur suffit. Ôter les bouts durs et couper les asperges en tronçons de 4 cm. Dans l'huile d'olive, faire suer l'échalote finement hachée (sans coloration). Ajouter le riz, le faire blondir en remuant constamment puis mouiller avec le vin blanc. Dès que le vin s'est évaporé, ajouter le bouillon très chaud. Cuire à feu moyen en remuant de temps en temps.
2 Après 6 minutes de cuisson, ajouter au riz les asperges blanches, après 12 minutes, les asperges vertes ainsi que les filaments de safran. Laisser cuire 18 minutes. Le risotto doit avoir une consistance crémeuse. S'il est trop épais, délayer avec un peu de bouillon chaud. Assaisonner avec sel et poivre, puis incorporer le beurre en copeaux. Laisser reposer le risotto à couvert pendant 5 minutes.

Fertigstellen und Anrichten

Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten.



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

Riz pour risotto, Vialone Nano
Le meilleur riz pour risotto d'Italie
1 kg
Réf. 407P03
11,95 €



Marmite à risotto italienne originale
Garde la chaleur constante
Ø 28cm
Réf. 120P07397
239,95 €



Éplucheur à asperges
À fixer sur la table ou au mur
Réf. 446K03
29,95 €



FILETS DE VOLAILLE AUX ASPERGES ET POCHÉS AU LAIT DE COCO

Ingrédients pour 4 personnes

Poitrine de volaille

3 brins de citronnelle
500 ml de lait de coco
200 ml de fond de volaille
600 g de filets de poulet fermier élevé au grain
½ piment rouge
1 gousse d'ail
100 ml de crème fraîche
½ citron vert
Sel, poivre

Asperges

8 asperges blanches
8 d'asperges vertes
Sel
1 c. à soupe de beurre
½ citron

De plus

1 bouquet de coriandre

Préparation

Poitrine de volaille

1 Couper en deux la citronnelle dans le sens de la longueur et la faire cuire dans le lait de coco et le fond de volaille pendant 5 minutes. Parer correctement la poitrine de poularde en enlevant la peau, le gras et les tendons. La diviser en 4 morceaux de taille à peu près égale. Ajouter ces 4 morceaux au bouillon de cuisson très chaud et les faire chauffer jusqu'à ce qu'ils soient juste en dessous du point d'ébullition. Pocher dans le bouillon très chaud pendant 15 minutes à environ 90 °C. Sortir du bouillon les morceaux de poitrine de volaille, les couvrir et les tenir au chaud.

2 Retirer les graines du piment rouge. Éplucher l'ail. Couper le piment et l'ail en petits dés et les faire cuire pendant 10 minutes dans le bouillon poché. Passer le bouillon dans un tamis fin et en retirer 300 ml. Faire bouillir ces 300 ml avec la crème fraîche jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse. Assaisonner avec le jus de citron vert, le sel et le poivre.

Asperges

1 Éplucher entièrement les asperges blanches et seulement le tiers inférieur des asperges vertes. En retirer les extrémités ligneuses. Couper toutes les asperges en diagonale, en morceaux d'environ 3 cm de long. Faire cuire « al dente » dans de l'eau salée (10 g de sel/litre) avec un morceau de beurre et du jus de citron en séparant les morceaux d'asperges selon leur couleur. Selon leur épaisseur, faire cuire les morceaux blancs pendant 8 à 9 minutes et les morceaux verts 5 à 6 minutes.

Finition et dressage

Mettre la poitrine de volaille sur des assiettes préchauffées. Ajouter les morceaux d'asperges et les recouvrir légèrement avec la sauce à la crème et au lait de coco. Saupoudrer le tout avec des petites feuilles de coriandre.



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

Fond de poulet

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



Éplucheur à asperges

À fixer sur la table ou au mur
Réf. 446K03
29,95 €



Ensemble épluche-ail + presse-ail

Des petits cubes rapidement, sans les écraser
Réf. 001U09
16,95 €



RAGOÛT D'ASPERGES ET DE CHAMPIGNONS AUX QUENELLES DE POULARDE DANS CACCAVELLE

Ingrédients pour 4 personnes

4 Caccavella
12 champignons
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de beurre
1 échalote
800 g d'asperges blanches
Quenelles de poularde (boîte de 800 g, 16 quenelles, 320 g, dans fond de volaille)
150 ml de crème fraîche
50 ml de vin blanc
Sel, poivre
2 c. à soupe de jus de citron

De plus

1 bouquet de persil plat

Préparation

1 Précuire les Caccavella pendant 20 minutes dans de l'eau salée (10 g de sel/litre). Laver les champignons très brièvement pour qu'ils ne se gorgent pas d'eau. Couper les champignons en quatre et saisir immédiatement vigoureusement à feu vif dans le mélange huile-beurre. Au bout de 4 minutes, ajouter l'échalote finement hachée et la faire blondir à feu doux.
2 Éplucher les asperges finement, couper les bouts ligneux et couper en morceaux de 3 cm de long. Ajouter aux champignons dans la poêle et faire revenir brièvement. Compléter avec 250 ml du fond de volaille, la crème fraîche et le vin blanc. Y cuire les asperges et les champignons 12 minutes. Assaisonner avec sel, poivre et jus de citron. Ajouter les quenelles de poularde et réchauffer, mais ne pas cuire.
3 Répartir le ragoût dans les Caccavella. Réserver l'excès de ragoût pour la décoration. Dans un plat à gratin, au four préchauffé à 180 °C, cuire les Caccavella, recouvertes de papier aluminium, dans le reste du bouillon de volaille pendant 16 minutes.

Finition et dressage

Placer les Caccavella et le ragoût encore disponible sur des assiettes préchauffées. Garnir de petites feuilles de persil.



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

Quenelles de poularde

Délicate viande de poularde, boîte de 800 g
Réf. 019F01
18,95 €
(23,69 €/kg)



Caccavella nature

Grandes coquilles napolitaines pour farces raffinées
8 pièces, 250 g
Réf. 625Z04
18,95 €
(75,80 €/kg)



Épluche-légume spécial asperges à lame arrondie

lavable en lave-vaisselle
Réf. 941G01
16,95 €



ASPERGES AU BACON AVEC COUSCOUS PERLÉ À LA BETTERAVE

Ingrédients pour 4 personnes

12 asperges vertes
12 tranches de bacon, très fines
(ou de la pancetta)
2 c. à soupe d'huile d'olive
100 ml de vin blanc
Poivre
2 betteraves rouges
200 g de couscous perlé à la
betterave rouge
6 c. à soupe d'huile de noisette
3 c. à soupe de vinaigre de
pulpe de framboise
1 c. à soupe de miel
1 gousse d'ail
Sel, poivre
100 g de noisettes hachées

De plus

200 g de fromage
de chèvre frais
Herbes aromatiques

Préparation

- 1 Couper les extrémités ligneuses des asperges et éplucher le tiers inférieur. Enrouler chaque asperge en spirale de haut en bas avec une fine tranche de bacon. Les faire cuire côte à côte à l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'un côté du bacon soit croustillant. Continuer à tourner délicatement les asperges et les faire cuire de l'autre côté jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Verser le vin, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que le vin se soit évaporé. Assaisonner avec du poivre fraîchement moulu.
- 2 Laver les betteraves rouges et les faire cuire dans de l'eau salée (10 g de sel/litre) pendant environ 45 minutes. Les mettre dans une passoire et les laisser s'égoutter. Éplucher, couper en tranches fines et régulières et réserver au chaud.
- 3 Cuire le couscous perlé pendant 10 minutes dans 400 ml d'eau chaude légèrement salée, puis le laisser gonfler pendant 5 minutes. Mélanger l'huile de noix, le vinaigre de pulpe de framboise, le miel, la gousse d'ail coupée en petits dés, le sel et le poivre pour obtenir une vinaigrette et la mélanger au couscous. Torrifier les noisettes dans la poêle en remuant constamment.

Finition et dressage

À l'aide de cercles de présentation, disposer le couscous perlé au centre de l'assiette en alternant avec des tranches de betterave rouge et du fromage de chèvre frais pour former une tourelle colorée. Ajouter les asperges rôties au bacon. Garnir de noisettes grillées et d'herbes.



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

**Vinaigre à la pulpe de fruit,
framboise**
250 ml
Réf. 169Z04
12,95 €
(51,80 €/kg)



Huile de noisette Gourmet
Les huiles préférées de
la haute gastronomie
Réf. 320P02
7,95 €
(31,80 €/l)



Éplucheur à asperges
À fixer sur la table ou au mur
Réf. 446K03
29,95 €



SAUMON AUX FRAISES

Ingrédients pour 4 personnes

Légumes en brunoise

1 carotte
1 morceau de céleri-rave
1 courgette
Sel et poivre

Sauce aux fraises

1 échalote
1 c. à soupe de beurre
1 c. à café de farine
50 ml de vin blanc
200 ml de fond de poisson
2 clous de girofle
1 feuille de laurier
150 ml de crème
2 c. à soupe de confiture de fraises
Jus d'un ½ citron
4 fraises
Sel
2 c. à soupe de Cognac

Saumon

600 g de filet de saumon
avec la peau
Sel, poivre
2 c. à soupe d'huile d'olive

De plus

1 c. à soupe de beurre
Sel, poivre
Environ 30 grains de poivre rose
10 fraises
Un peu de menthe

Préparation

Brunoise de légumes

1 Éplucher la carotte et le céleri et les couper tous les deux en dés très fins. Enlever les extrémités des courgettes. Mettre la courgette à la verticale et couper une tranche fine d'environ 3 mm sur les 4 côtés. Retirer et jeter la partie restante intérieure contenant les pépins d'eau. Couper également les tranches de courgettes en petits dés fins.
2 Faire cuire juste « al dente » les dés de carottes et de céleri, soit à la vapeur dans le panier vapeur d'une marmite, soit dans de l'eau légèrement salée. Ajouter les dés de courgettes seulement un peu avant la fin de la cuisson car leur temps de cuisson est beaucoup plus court. Passer ensuite tous les dés de légumes à l'eau très froide, les égoutter et les laisser sécher.

Sauce aux fraises

1 Éplucher l'échalote et la hacher finement. Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire revenir les dés d'échalote. Ajouter la farine tout en remuant au fouet et la faire blondir dans le beurre fondu. Incorporer le vin blanc ainsi que le fond de poisson au fouet. Ajouter les clous de girofle ainsi que la feuille de laurier et faire cuire pendant 10 minutes à feu doux.
2 Verser la crème et laisser mijoter pendant 2 minutes. La sauce doit obtenir une consistance légèrement crémeuse. Mettre dans la sauce la confiture de fraise, le jus de citron et les fraises entières. Réduire en purée au mixeur et passer le tout au tamis. Assaisonner avec le sel et le cognac.

Saumon

1 Enlever les arêtes du saumon, le laver, le sécher en tapotant et le couper en 4 morceaux de dimensions égales. Saler et poivrer.
2 Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Y déposer les morceaux de saumon sur le côté peau et laisser frire 6 minutes à feu vif. Le retourner et le faire frire de l'autre côté 3 à 4 minutes en réduisant l'intensité du feu. Retirer la poêle du feu, couvrir et laisser reposer le saumon quelques minutes.

Finition et dressage

Réchauffer les dés de légumes, les passer ensuite dans un peu de beurre, saler et poivrer. Disposer les morceaux de saumon sur des assiettes préchauffées. Napper avec la sauce aux fraises et décorer avec les grains de poivre rose. Répartir les dés de légumes tout autour. Garnir avec des moitiés de fraises et de la menthe.



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

Clous de girofle BIO

Graines, 44 g
Réf. 342X10
9,95 €
(226,14 €/kg)



Fumet de poisson

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



Set mixeur plongeant WMF 4 en 1

Pour des
sorbets, des
mayonnaises,
des sauces et
des vinaigrettes
parfaits
Réf. 680M02
119,95 €



QUENELLES DE SAUMON AVEC DES FRAISES ET UNE BRUNOISE DE LÉGUMES

Ingrédients pour 4 personnes

Légumes en brunoise

1 carotte
1 morceau de céleri-rave
1 courgette
Sel et poivre

Quenelles de saumon avec des fraises

1 échalote
1 c. à soupe de beurre
1 c. à café de farine
50 ml de vin blanc
200 ml de fond de poisson (de la boîte de quenelles)
2 clous de girofle
1 feuille de laurier
150 ml de crème
2 c. à soupe de confiture de fraise
½ jus de citron
4 fraises
Sel
2 c. à soupe de Cognac
16 à 18 quenelles de poisson

De plus

1 c. à soupe de beurre
Sel, poivre
Environ 30 grains de poivre rose
10 fraises
Un peu de menthe

Préparation

Brunoise de légumes

1 Éplucher la carotte et le céleri et les couper tous les deux en dés très fins. Enlever les bouts des courgettes. Mettre les courgettes à la verticale et couper une tranche fine d'environ 3 mm sur les 4 côtés. Retirer et jeter la partie restante intérieure contenant les pépins d'eau. Couper également les tranches de courgettes en petits dés fins.

2 Faire cuire juste „al dente“ les dés de carottes et de céleri soit à la vapeur dans le panier vapeur d'une marmite soit dans de l'eau légèrement salée. Ajouter les dés de courgettes seulement peu avant la fin de la cuisson car leur temps de cuisson est beaucoup plus court. Passer aussitôt ensuite tous les dés de légumes à l'eau très froide, les égoutter et les laisser sécher.

Quenelles de saumon aux fraises

1 Eplucher l'échalote et la hacher finement. Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire revenir les dés d'échalote. Ajouter la farine tout en la remuant au fouet et la faire revenir dans le beurre fondu. Insérer le vin blanc ainsi que le fond de poisson et battre le tout au fouet. Ajouter les clous de girofle ainsi que la feuille de laurier et faire cuire pendant 10 minutes à feu doux.

2 Incorporer la crème et laisser mijoter pendant 2 minutes. La sauce doit obtenir une consistance légèrement crémeuse.

3 Mettre dans la sauce la confiture de fraise, le jus de citron et toutes les fraises. Réduire en purée au mixeur et passer le tout au tamis. Assaisonner avec le sel et le cognac. Faire légèrement chauffer les quenelles de poisson dans la sauce très chaude, sans les porter à ébullition.

Finition et dressage

Faire réchauffer la brunoise de légumes, la faire revenir dans un peu de beurre et assaisonner avec du sel et du poivre. Disposer les quenelles de poisson mises dans la sauce sur des assiettes préchauffées et répandre au-dessus les grains de poivre rose. Répartir la brunoise de légumes tout autour. Garnir avec des moitiés de fraises et la menthe.



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

Quenelles de saumon

un régal pour les gourmets
Boîte de 800 g
Réf. 984W01
24,95 €
(31,19 €/kg)



Clous de girofle BIO

44 g
Réf. 342X10
9,95 €
(226,14 €/kg)



Chauffe-assiettes XXL Hagen Grote

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



NOIX DE SAINT-JACQUES SUR CARPACCIO DE FRAISES AVEC VINAIGRETTE À LA PULPE DE FRUIT DE LA PASSION

Ingrédients pour 4 personnes

Salade

12 noix de Saint-Jacques, prêtes à cuire
3 tranches de jambon de Parme
2 c. à soupe d'huile d'olive

Vinaigrette

1 ½ c. à café de miel
Sel, poivre
3 c. à soupe de vinaigre à la pulpe de fruit de la passion
4 c. à soupe d'huile de pistache

De plus

Baies de poivre rose
Feuilles de menthe

Préparation

Salade

1 Envelopper les noix de Saint-Jacques d'une fine bande de jambon de Parme et les fermer avec un pique en bois. Faire frire dans l'huile d'olive chaude pendant 1 minute de chaque côté.
2 Ne pas laver les fraises, mais les nettoyer à sec avec un pinceau à pâtisserie. Retirer les extrémités des tiges et couper les fraises en fines tranches.

Vinaigrette

1 Dissoudre le miel, le sel et le poivre dans le vinaigre à la pulpe de fruit. Mélanger avec l'huile pour obtenir une vinaigrette homogène.

Finition et dressage

Disposer les tranches de fraises sur des assiettes à salade, en les faisant se chevaucher légèrement pour former des rectangles décoratifs. Retirer les piques en bois et placer les noix de Saint-Jacques sur le carpaccio de fraises. Répartir la vinaigrette, garnir de baies de poivre rose et de feuilles de menthe.



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

Poivre rouge de Kampot

Note fruitée
Réf. 282P02
16,95 €
(282,50 €/kg)



Poêle en fonte à structure alvéolaire

Répartition uniforme des graisses
Réf. 002A06
69,95 €



Huile d'olive vierge extra CA'N VEY

Arômes fruités intenses
750 ml
Réf. 981H06
21,95 €
(29,27 €/l)



CRÈME GLACÉE À LA FRAISE

Ingrédients pour 2 portions de 3 boules chacune (env. 200 ml/portion)

1 gousse de vanille
200 ml de lait
200 ml de crème
3 jaunes d'œufs
130 g de sucre
250 g de fraises
Jus d'un ½ citron

Préparation

1 Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et gratter la pulpe de vanille. Porter à ébullition le lait et la crème avec la pulpe et la gousse de vanille. Réserver et laisser reposer pendant environ ½ heure.

2 Dans un bol, fouetter en mousse les jaunes d'œufs avec le sucre. Incorporer progressivement la crème à la vanille encore chaude et fouetter le mélange au bain-marie (environ 85 °C, jamais d'eau bouillante) jusqu'à ce qu'il épaississe et devienne crémeux. Passer le mélange au travers d'un tamis fin et laisser refroidir.

3 Nettoyer les fraises à sec, enlever le pédoncule et couper les fruits en deux. Mélanger avec 50 g de sucre et le jus de citron, réduire en purée et incorporer au mélange de glace refroidi. Verser et laisser prendre le mélange dans la sorbetière.



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

Gosses de vanille de Tahiti

4 fois plus productive que
la vanille Bourbon
Réf. 266M03
11,95 €



Batteur à main KitchenAid

mélange puissamment, n'éclabousse
pas, économise de
l'énergie
Réf. 724W02
149,95 €



Presse-agrumes

Endement maximal en jus grâce
au cône inversé
Réf. 262Z02
39,95 €



CRÊPES AVEC TIMBALES AUX FRAISES

Ingrédients pour 6-8 crêpes

Timbales aux fraises

350 g de fraises mûres
250 g de yaourt nature
100 g de sucre glace
4 feuilles de gélatine
4 cl de cointreau
150 ml de crème liquide

Crêpes

250 ml de lait
½ gousse de vanille de Tahiti
2 œufs
1 c. à soupe de sucre
1 pincée de sel
30 g de beurre fondu
100 g de farine
Le zeste d'une orange non traitée

De plus :

Beurre clarifié (ghee)
150 g de fraises mûres
Feuilles de menthe

Préparation

Timbales aux fraises

1 Réduire les fraises en purée, puis passer cette purée au chinois. Réserver 6 c. à soupe de purée de fraises pour la finition. Mélanger la purée de fraises avec le yaourt et le sucre en poudre. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, puis les essorer. Réchauffer le Cointreau, y dissoudre la gélatine, puis incorporer le tout avec le mélange à base de fraises.

2 Réserver au réfrigérateur. Une fois que le mélange commence à se solidifier, fouetter la crème et l'incorporer au mélange. Répartir le nouveau mélange dans des cercles ou des moules à timbales, puis laisser refroidir.

Crêpes

1 Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille qu'on aura coupée en deux dans le sens de la longueur et grattée, et le laisser refroidir. Batta au fouet dans un bol les œufs, le sucre, une pincée de sel avec le beurre fondu.

2 Tamiser la farine dans un bol à mélanger et y incorporer le mélange œufs-sucre-beurre. Retirer la gousse de vanille du lait et mélanger la moitié du lait dans le mélange farine-œufs pour une pâte lisse. On commence par verser le lait doucement pour éviter les grumeaux.

3 Ajouter lentement le reste du lait et le zeste d'orange râpé. Laisser reposer la pâte pendant deux heures.

Finition et dressage

La pâte à crêpes doit être liquide pour bien s'étaler. Badigeonner la poêle à crêpes avec du beurre clarifié et faire cuire 6 à 8 crêpes fines. Placer les crêpes sur les assiettes de service, et les saupoudrer de sucre glace. Surmonter chaque crêpe d'une timbale aux fraises. Décorer avec les fraises fraîches et la purée de fraises restante. Terminer la décoration avec les feuilles de menthe.



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

Beurre clarifié

Peut être chauffé à très haute température
1 bocal de 250 g
Réf. 180P01
10,95 €
(43,80 €/kg)



Poêle réversible

2 poêles de qualité, à utiliser ensemble ou séparément
Réf. 024U01
109,95 €



Gousses de vanille de Tahiti

4 fois plus productive que la vanille Bourbon
Réf. 266M03
11,95 €



MINI CHEESECAKES AUX FRUITS ROUGES ET AUX BISCUITS ROSES DE REIMS

Recette réalisée par Pascal FERRAT, professeur de pâtisserie au Lycée des Métiers Gustave Eiffel de Reims.

Ingrédients pour 4 mini cheesecakes

60 g de beurre
10 biscuits Roses de Reims
½ gousse de vanille
150 g de mascarpone
150 g de crème
40 g d'eau
60 g de sucre semoule
60 g de glucose ou de sucre de couverture
60 g de jaune d'œuf
5 g de gélatine
160 g de fraises

De plus

Quelques biscuits émiettés, des framboises et des feuilles de menthe pour la décoration au choix

Préparation

1 Placer 4 cercles en acier inoxydable sur de petites assiettes à dessert ou similaires et les chemiser de film alimentaire. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Pendant ce temps, émietter finement les biscuits et les mélanger au beurre fondu. Étaler uniformément au fond des cercles et laisser reposer au réfrigérateur.

2 Gratter la pulpe de la gousse de vanille et la mélanger au mascarpone et à la crème. Laisser reposer le mélange pendant une heure. Pendant ce temps, dissoudre la gélatine dans un peu d'eau en suivant les instructions sur l'emballage.

3 Faire bouillir l'eau avec le sucre et le glucose ou le sucre de couverture à 120 °C, laisser refroidir brièvement, puis verser sur le jaune d'œuf tout en remuant. Fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi. Ensuite, incorporer la gélatine ramollie et fondue en remuant.

4 Fouetter le mélange mascarpone-crème jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, puis l'incorporer au mélange de jaunes d'œufs.

Finition et dressage

Trancher les fraises lavées et nettoyées et les placer à la verticale sur le bord des ramequins. Verser la crème de mascarpone et lisser. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure. Démouler les cheesecakes à l'aide du film alimentaire. Saupoudrer de biscuits émiettés et garnir avec les tranches de fraises restantes, les framboises et les feuilles de menthe. Servir avec une sauce aux baies rouges.



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

Fouet à boule

Des blancs d'œufs en neige parfaits, des crèmes, de la crème fouettée
Réf. 221H03
16,95 €



Découpeur de feuilles

Découper proprement et avec un clic le film étirable et le papier aluminium
Réf. 886F03
18,95 €



Gousses de vanille de Tahiti

4 fois plus productive que la vanille Bourbon
Réf. 266M03
12,95 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



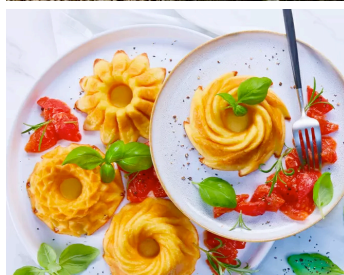
Salade d'avocat à la mandarine et au Mandolio >



Fruits de mer sur salade de mandarine et mayonnaise >



Salade de pommes de terre à l'orange, langoustines et sauce cocktail >



Flan au parmesan sur un concassé de tomates >



Bagels aux 7 Garnitures >



Gaufres au parmesan et aux herbes >



Panna Cotta au coulis de framboise >



Tartelettes passion-mangue >



Beignets italiens Tiramisu >

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