

Hagen Gnote

LIVRET DE  
RECETTES  
N° 56

# Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



*Cuisiner les  
tomates*

# HAGEN GROTE – INFORMATIONS UTILES LES TOMATES

Elles existent toujours, merveilleusement aromatiques, les variétés originales du fruit d'Amérique du Sud, appelé « tomatl » par les Aztèques, apportées en Europe par Christophe Colomb. Pendant trois siècles, la tomate est passée presque inaperçue. Ce n'est qu'en 1803 que l'Almanach des Gourmands de Paris en fait mention comme d'un fruit de Provence. Les tomates, devenues entre temps indispensables dans nos cuisines, ne sont devenues très importantes pour nous qu'au cours des 50 dernières années. Dans le même temps, leur culture de masse à l'aide de solution nutritive en serre nous a fourni l'innommable « tomate hollandaise ».

Dans le commerce, nous ne trouvons trop souvent que quelques variétés dures et insipides qui n'ont pas grand-chose à voir avec le délicieux fruit d'origine. Selon les experts, il existerait jusqu'à 10 000 variétés différentes. Les conserves de tomates de haute qualité culinaire, en particulier pendant la saison plus fraîche, sont préférables à l'offre habituelle des supermarchés, dans lesquels on privilégie au goût une apparence impeccable et une longue durée de conservation.



**Les tomates San Marzano sont considérées comme les tomates les plus aromatiques au monde**

Les vraies tomates allongées, qui portent le nom du village de San Marzano, ne prospèrent qu'au pied du Vésuve. Aussi délicieuse que sensible et inadaptée à la production de masse, cette rareté de tomate était menacée de disparition. Avec l'aide du gouvernement local et de Slow Food Italie, on est parvenu à sécuriser leurs semences. Hagen Grote soutient les quelques

agriculteurs avec des quotas garantis. Sa saveur riche, la San Marzano la doit avant tout à ses gènes. À cela s'ajoutent la fertilité infinie de la terre volcanique du Vésuve et le climat marin équilibré de la côte napolitaine toute proche. Pour notre plus grand bonheur, son goût merveilleusement acidulé est parfaitement maintenu lorsque la tomate est mise en conserves. Seuls les fruits bien mûrs et intensément aromatiques sont récoltés à la main un à un à la fin de l'été, égouttés sur place et soigneusement préparés délicatement dans un bain d'eau chaude. Les tomates pelées et la tout aussi aromatique Passata di Pomodoro (coulis) sont préparées exclusivement pour Hagen Grote.



**Séchées, les San Marzano (tipo due) sont également une sensation culinaire**

Il est probable que les ancêtres des plantes d'aujourd'hui aient atteint le royaume de Naples dès 1770 sous forme de graines offertes par le vice-roi du Pérou. À ce jour, leurs gènes transmettent toujours la saveur caractéristique. En plus de l'énorme fertilité du sol volcanique, le soleil du sud et le climat marin doux sur la côte voisine contribuent à la richesse du goût. Vers la fin de l'été, seuls les fruits parfaitement mûrs sont sélectionnés à la main et délicatement séchés au soleil. De ce séchage, la saveur des tomates gagne en intensité. Assaisonnées d'origan, de piment et de câpres, les tomates séchées San Marzano sont conservées exclusivement pour Hagen Grote avec des ingrédients entièrement naturels dans de l'huile végétale pressée à froid.



**Estratto (concentré) de tomates Siccagno – le meilleur assaisonnement**

Cette spécialité unique de concentré est obtenue à partir de 20 kg de tomates Siccagno séchées au soleil, à partir d'une variété rare de tomate de Sicile. Les tomates Siccagno prospèrent dans les montagnes de l'île à 800 m d'altitude avec des températures dépassant les 40 °C sans aucune irrigation. Récoltées à pleine maturité, puis séchées au soleil pendant deux semaines, nous les transformons avec un peu de sel de mer en ce qui est probablement le concentré de tomates le plus savoureux d'Italie. Fabriqué à partir d'ingrédients entièrement naturels, notre Estratto est très aromatique, corsé, au goût de tomate intense, d'un beau rouge profond, et se révèle très avantageux à l'usage.





# TARTE AUX TOMATES AU FOUR

## Ingrédients pour 6 à 8 portions

300 g de pâte brisée prête à l'emploi  
1,5 kg de tomates variées (vertes, jaunes, en grappe et cerises)  
Sel, poivre  
½ c. à café de sucre  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
150 g de mascarpone  
2 œufs  
2 c. à soupe de parmesan, fraîchement râpé  
2 c. à soupe de sucre  
100 ml de vinaigre balsamique  
3 gousses d'ail  
½ piment rouge

## De plus

2 c. à soupe d'huile d'olive  
2 c. à soupe de parmesan, fraîchement râpé  
1 bouquet de basilic

## Préparation

- 1 Dérouler la pâte brisée entre un film alimentaire. Tapiser de pâte un moule à fond amovible graissé à l'huile d'olive. Piquer le fond à plusieurs reprises avec une fourchette et cuire au four préchauffé à 200 °C pendant 20 minutes..
- 2 Retirer le pédoncule des tomates, les couper en deux et les déposer sur une plaque de cuisson, face coupée vers le haut. Assaisonner de sel, de poivre et de sucre. Arroser d'huile d'olive. Cuire en même temps que la pâte brisée au four pendant 15 minutes à 200 °C.
- 3 Mélanger le mascarpone, les œufs et le parmesan et verser le mélange dans le moule. Y déposer les moitiés de tomates légèrement cuites, face coupée vers le haut, bien serrées les unes contre les autres.
- 4 Dans une casserole, faire caraméliser le sucre jusqu'à ce qu'il soit doré. Lorsqu'il commence à mousser, déglacer avec le vinaigre balsamique. Ajouter les gousses d'ail épluchées et coupées en rondelles ainsi que le piment épépiné et finement haché. Réduire brièvement et répartir sur les tomates. Terminer la cuisson au four à 200 °C pendant 20 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que le glaçage durcisse.

## Finition et dressage

Découper en portions sur des assiettes préchauffées. Arroser d'huile d'olive, saupoudrer de parmesan et garnir de feuilles de basilic.



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

### Vinaigre balsamique de Modène

Bouteille de 250 ml dans une boîte-cadeau  
6 ans d'âge  
Réf 567R01  
**15,95 €**  
(63,80 €/l)



### Parmesan au lait cru

env. . 500 g  
Réf. 148U03  
**37,50 €**  
(65,00 €/kg)



### Moule à fond amovible

Maniement facile grâce aux larges poignées  
Réf. 186D02  
**22,95 €**





# TOMATES EN GELÉE AVEC GARNITURE DE LÉGUMES ET CREVETTES

## Ingrédients pour 4 personnes

### Gelée de tomates

1 échalote  
1 gousse d'ail  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
½ c. à café d'aiguilles de romarin  
1 c. à café de sucre  
1 kg de tomates mûres  
2 feuilles de laurier  
100 ml de vin blanc  
Sel, poivre  
Jus d'un ½ citron  
9 feuilles de gélatine (1,3 feuille de gélatine/100 ml de liquide)

### Garniture de légumes et crevettes

Légumes selon l'offre du marché, par ex. petites carottes, pois mange-tout, chou-fleur, asperges blanches et vertes, courgettes  
Sel, poivre  
12 crevettes  
2 gousses d'ail  
2 c. à soupe d'huile d'olive

### De plus

Persil plat

## Préparation

### Gelée de tomates

**1** Éplucher et hacher finement l'échalote, éplucher l'ail et l'émincer. Faire revenir sans brunir dans l'huile d'olive avec le romarin haché très finement et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les tomates débarrassées de leurs tiges et hachées, le laurier et le vin blanc.  
**2** Dès que les tomates se sont entièrement décomposées, retirer les feuilles de laurier et réduire le tout en fine purée. Passer au tamis et assaisonner avec du sel, du poivre et du jus de citron. Pour la gelée, mesurer 700 ml du mélange de tomates. Faire tremper la gélatine pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Dissoudre la gélatine en feuilles bien pressée dans le mélange de tomates encore chaud.

### Garniture de légumes et crevettes

**1** Nettoyer les légumes et les couper en petits morceaux. Les cuire à la vapeur ou dans de l'eau salée (10 g de sel/litre) en les gardant croquants. Les rafraîchir sous l'eau glacée, bien les égoutter, saler et poivrer.  
**2** Décortiquer les crevettes et extraire le boyau noir sur le dos. Éplucher l'ail, le hacher finement et le faire revenir avec les queues de crevettes dans l'huile d'olive pendant 2 minutes. Retirer immédiatement de la poêle et laisser refroidir.

### Finition et dressage

Disposer dans les assiettes creuses les légumes et les crevettes en un mélange coloré. Remplir avec le mélange de tomates froid, mais pas encore figé. Couvrir et laisser refroidir complètement au réfrigérateur pour qu'il se gélifie. Sortir du réfrigérateur 30 minutes avant de servir et garnir de feuilles de persil. Servir froid, mais pas glacé.



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

### Ravidà „Selezione Speciale“

Huile d'olive originale  
Ravidà de Sicile  
Réf. 480L01  
**29,95 €**  
(39,93 €/l)



### Ensemble épluche-ail + presse-ail

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



### Vin blanc CAN VEY

6 bouteilles de 0,75 l, 12,5 % Vol.  
Réf. 500D09  
**49,95 €**  
(11,10 €/l)





# GNOCCHETTI À LA RICOTTA, SAUCE TOMATE ET PESTO AU BASILIC

## Ingrédients pour 4 personnes

### Sugo de tomates

2 branches de céleri  
2 oignons  
4 c. à soupe d'huile d'olive,  
1 kg de tomates mûres  
2 gousses d'ail  
2 branches de thym et d'origan  
1 branche de romarin  
2 feuilles de laurier  
1 c. à soupe de concentré de tomates  
Sel, poivre  
1 c. à café de sucre

### Pesto au basilic

1 bouquet de basilic  
1 gousse d'ail  
2 c. à soupe de pignons de pin  
Sel  
150 ml d'huile d'olive  
2 c. à soupe de parmesan, fraîchement râpé

### Gnocchetti à la ricotta

350 g de ricotta  
1 œuf  
2 c. à soupe de parmesan râpé  
160 g de farine  
Sel, poivre

### De plus

2 c. à soupe de beurre

## Préparation

### Sugo de tomates

**1** Enlever les fils du céleri, éplucher les oignons. Couper les deux en petits dés et les faire revenir dans l'huile d'olive sans coloration jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Retirer les pédoncules des tomates, les couper en quatre et les ajouter avec les gousses d'ail émincées. Faire mijoter doucement pendant une heure un bouquet garni de thym, d'origan, de romarin et de feuilles de laurier avec les tomates.  
**2** Retirer le bouquet garni et réduire les tomates en purée à l'aide d'un mixeur. Passer au tamis en pressant bien à l'aide d'une louche. Chauffer à nouveau et incorporer le concentré de tomates. Assaisonner avec sel, poivre et sucre.

### Pesto au basilic

**1** Détacher les feuilles de basilic des tiges. Les réduire en purée au mixeur avec la gousse d'ail épluchée, les pignons de pin, une pincée de sel et l'huile d'olive. Incorporer le parmesan à la fin à l'aide d'une cuillère.

### Gnocchetti à la ricotta

**1** Dans un saladier, bien mélanger au fouet la ricotta, l'œuf, le parmesan et la farine tamisée assaisonnée de sel et de poivre. À l'aide d'une poche de pâtisseries sans douille, dresser la pâte sur un plan de travail fariné en formant des rouleaux de l'épaisseur d'un doigt. Couper en petits morceaux de 2 cm.  
**2** Rouler les morceaux sur le dos d'une fourchette pour obtenir le motif typique des gnocchis ce qui permet de lier davantage de sauce.

### Finition et dressage

Faire cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante salée (10 g de sel/litre) jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les retirer à l'aide d'une écumoire, bien les égoutter et les répartir sur des assiettes préchauffées. Napper les gnocchis avec la sauce tomate et verser le pesto de basilic tout autour.



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

#### L'Estratto

Ingrédients entièrement naturels  
Réf. 362Y07  
**14,95 €**  
(74,75 €/kg)



#### Feuilles de laurier BIO

entières, 5 g  
Réf. 342X20  
**6,95 €**  
(1390,00 €/kg)



#### Parmesan au lait cru

env. 500 g  
Réf. 148U03  
**32,50 €**  
(6,50 €/100 g)





# BLETTES À LA SICILIENNE AVEC TOMATES

## Ingrédients pour 4 personnes

### Blettes

2 bottes de blettes  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
½ piment rouge  
2 c. à soupe de raisins secs  
2 c. à soupe de pignons de pin  
Sel, poivre

### Tomates

1 oignon  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
2 branches de romarin  
1 c. à café de sucre  
5 tomates  
2 feuilles de laurier  
100 ml de vin blanc  
1 c. à soupe de concentré de tomates  
Origan  
Sel, poivre  
Jus d'un ½ citron

### De plus

4 c. à soupe de fromage de brebis Pecorino Romano, fraîchement râpé  
Basilic

## Préparation

### Blettes

**1** Laver les blettes et séparer les tiges des feuilles. Retirer les fils et couper les tiges en biais en petits morceaux de 4 cm de long. N'utiliser que les feuilles vertes impeccables et les couper transversalement en lanières de 1 cm d'épaisseur. Cuire les tiges et les feuilles de blettes à dente à la vapeur dans un cuit-vapeur ou dans le bac à vapeur d'une casserole.

**2** Dans une poêle, faire revenir l'oignon et les gousses d'ail coupés en petits dés dans l'huile d'olive sans les laisser brunir. Epépiner le piment, le hacher finement et l'ajouter avec les raisins secs et les pignons. Ajouter les blettes dans la poêle et les faire revenir. Réserver au chaud, assaisonnées de sel et de poivre.

### Tomates

**1** Pour la sauce tomate, éplucher l'oignon, le hacher finement et le faire revenir dans une casserole à l'huile d'olive sans le faire brunir jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Retirer les aiguilles de romarin des branches, les hacher finement et les ajouter aux oignons avec le sucre. Retirer les pédoncules des tomates et les faire cuire en petits morceaux avec les feuilles de laurier et le vin blanc.

**2** Dès que les tomates sont entièrement décomposées, retirer les feuilles de laurier et réduire en fine purée au mixeur. Incorporer le concentré de tomates, assaisonner avec de l'origan, du sel, du poivre et du jus de citron.

### Finition et dressage

Répartir les blettes sur des assiettes préchauffées et les recouvrir partiellement de sauce tomate. Déposer une bonne quantité de Pecorino Romano râpé sous forme de petits tas compacts au centre de la sauce. Garnir de petites feuilles de basilic.



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

### L'Estratto

Ingrédients entièrement naturels  
Réf. 362Y07  
**14,95 €**  
(74,74 €/l)



### Feuilles de laurier BIO

entières, 5 g  
Réf. 342X20  
**6,95 €**  
(1390,00 €/kg)



### Chauffe-assiettes XXL

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





# LASAGNE DE FEUILLES DE LÉGUMES À LA SAUCE SAN MARZANO

## Ingrédients pour 4 personnes

### Lasagne aux feuilles de légumes

1 oignon  
2 gousses d'ail  
1 carotte  
1 branche de céleri  
400 g de viande hachée (porc et bœuf)  
Huile d'olive  
100 ml de vin blanc  
3 tomates mûres  
1 c. à soupe de concentré de tomate  
Sel, poivre  
400 g de pommes de terre farineuses  
3 courgettes  
1 c. à soupe de beurre (pour graisser la poêle)  
4 c. à soupe de parmesan

### Sauce San Marzano

1 échalote  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
400 g de tomates San Marzano (boîte)  
2 feuilles de laurier  
1 c. à café de sucre  
Jus d'un ½ citron  
2 gousses d'ail  
Sel, poivre

### De plus

Brins de thym

## Préparation

### Lasagne aux feuilles de légumes

1 Éplucher l'oignon et l'ail, éplucher la carotte. Retirer les fils du céleri et couper le tout en petits dés. Bien faire revenir la viande hachée avec l'huile d'olive dans une poêle. Écraser avec une cuillère pour éviter la formation de grumeaux. Ajouter les cubes de légumes à la viande et faire frire. Ajouter le vin et les tomates coupées en petits morceaux. Faire bouillir le tout pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit onctueux. Incorporer le concentré de tomate, saler et poivrer.

2 Peler les pommes de terre et couper les pédoncules des courgettes. Couper les deux ingrédients en fines lanières avec le coupe-légumes. Déposer les feuilles de légumes dans un plat beurré et les badigeonner du mélange de viande. Recouvrir de feuilles de légumes et répartir une nouvelle couche du mélange de viande. Recommencer l'opération et terminer la couche supérieure avec le reste des feuilles de légumes. Arroser d'huile d'olive et saupoudrer de parmesan. Cuire au four préchauffé à 200 °C pendant 35 minutes.

### Sauce San Marzano

1 Éplucher l'échalote, la hacher finement et la faire revenir dans l'huile d'olive sans coloration. Ajouter les tomates San Marzano, les feuilles de laurier, le sucre et le jus de citron. Peler et presser l'ail, ajouter à la sauce et laisser mijoter pendant 10 minutes. Saler et poivrer au goût, retirer les feuilles de laurier et réduire la sauce en purée au mixeur.

### Finition et dressage

Répartir la sauce San Marzano sur des assiettes préchauffées. Diviser la lasagne de légumes en 4 morceaux égaux et les placer au centre de l'assiette. Garnir avec des brins de thym.



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

### Tomates San Marzano

3 x 400g, Un produit napolitain rare  
Réf. 086L06  
**8,95 €**  
(11,47 €/kg)



### Ravidà „Selezione Speciale“

Huile d'olive originale  
Ravidà de Sicile  
Réf. 480L01  
**29,95 €**  
(39,93 €/l)



### Plat à four rectangulaire

Résistant aux variations thermiques  
et au four  
Réf. 602Z35  
**à partir de 24,95 €**





# FRITTATA DE CHOU-FLEUR À LA SAUCE SAN MARZANO

## Ingrédients pour 4 personnes

### Frittata de chou-fleur

1 petit chou-fleur  
5 œufs  
Sel, poivre  
Muscade  
1 c. à soupe de crème fraîche  
4 c. à soupe de fromage  
parmesan fraîchement râpé  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à soupe de beurre

### Sauce San Marzano

1 échalote  
1 branche de romarin  
1 c. à café de sucre  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
1 boîte de tomates San Marzano  
½ bouquet de basilic  
Sel, poivre  
½ citron

### De plus

Mesclun  
Vinaigrette :  
1 c. à café de sucre  
Sel, poivre  
1 gousse d'ail  
1 c. à soupe de jus de citron  
3 c. à soupe d'huile d'olive

## Préparation

### Frittata de chou-fleur

**1** Laver soigneusement le chou-fleur, enlever les feuilles et couper la tige. Couper le chou-fleur en bouquets individuels et la tige en dés. Cuire à la vapeur ou dans de l'eau légèrement salée (10 g de sel par litre) jusqu'à ce que le mélange soit al dente. Pour que les fleurons restent bien fermes, rincer immédiatement et soigneusement à l'eau froide et égoutter.  
**2** Battre les œufs, saler, poivrer et assaisonner de muscade. Mélanger avec la crème fraîche et le parmesan fraîchement râpé jusqu'à consistance lisse. Ajouter les bouquets et les dés de chou-fleur au mélange d'œufs et tourner délicatement pour que les bouquets restent entiers. Faire mousser l'huile d'olive et le beurre dans une poêle enduite. Verser délicatement le mélange chou-fleur-œuf dans la poêle. Cuire lentement à feu doux.  
**3** Dès que la surface du mélange d'œufs commence à prendre, retourner la frittata en utilisant le couvercle de la poêle (ou mieux avec une poêle réversible) et cuire de l'autre côté pendant encore 5 minutes à feu doux. La surface doit être légèrement dorée.

### Sauce San Marzano

**1** Éplucher l'échalote et la hacher finement. Hacher finement les aiguilles de romarin. Faire revenir les échalotes, le romarin et le sucre sans coloration dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Hacher finement la gousse d'ail et l'ajouter aux tomates San Marzano. Laver et sécher le basilic et effeuiller. Réserver les feuilles et ajouter les tiges grossièrement hachées à la sauce.  
**2** Cuire à feu vif pendant 5 minutes jusqu'à consistance onctueuse. Passer au tamis fin, saler, poivrer et ajouter le jus de citron. Pour conserver leur bel arôme, ajouter les feuilles de basilic à la sauce juste avant de servir.

### Finition et dressage

Déposer une grande assiette sur la poêle et retourner la frittata. Couper en beaux morceaux et les déposer sur des assiettes. Mélanger les feuilles de salade avec la vinaigrette et ajouter en bouquet. Garnir la frittata de façon décorative avec la sauce San Marzano.



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

### Tomates San Marzano

3 x 400g, Un produit napolitain rare  
Réf. 086L06  
**8,95 €**  
(11,47 €/kg)



### Parmesan au lait cru

env. .500 g  
Réf. 148U03  
**37,50 €**  
(65,00 €/kg)



### Poêle réversible

Parfaite pour les crêpes, les omelettes, les frittatas et les tortillas  
Réf. 024U01  
**109,95 €**





# FLAN AU PARMESAN SUR UN CONCASSÉ DE TOMATES

## Ingrédients pour 4 personnes

4 œufs  
150 ml de crème fraîche  
80 g de parmesan, fraîchement râpé  
Sel, poivre  
Beurre  
6 tomates mûres  
1 c. à café de sucre  
½ citron  
Romarin, sel, poivre  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
1 bouquet de basilic

## Préparation

**1** Mélanger légèrement les œufs avec la crème fraîche et le parmesan avec un fouet mais ne les battre en aucun cas. En remplir les timbales (125 ml) beurrées après avoir salé et poivré. Cuire 15 minutes dans le four préchauffé à 180 °C.  
**2** Pour le concassé de tomates, ôter le pédoncule des tomates et les inciser d'une croix sur le côté opposé. Plonger chacune des tomates dans l'eau bouillante durant 10 secondes puis les épêlucher, les couper en quatre et les dénoyer.  
**3** Couper la chair de la tomate en gros morceaux puis les assaisonner avec le sucre, le jus du demi-citron, le romarin, le sel et le poivre. Réduire à grande flamme deux minutes dans une poêle avec de l'huile d'olive et l'ail finement haché.

## Finition et dressage

Démouler le flan au parmesan des timbales et les poser sur des assiettes. Répartir le concassé de tomates autour des flans et garnir avec les petites feuilles de basilic.



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

### Moule 4 mini-gâteaux

Répartition uniforme de la chaleur  
Réf. 002X16  
29,95 €



### Parmesan au lait cru

env. . 500 g  
Réf. 148U03  
37,50 €  
(65,00 €/kg)



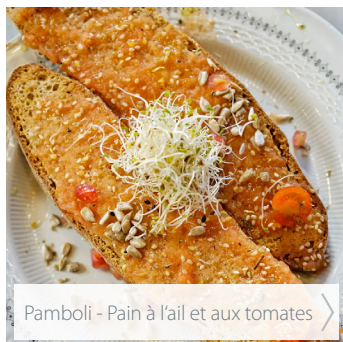
### Poêle à frire

Idéale pour tous les types de cuisson  
Réf. 002X11R  
79,95 €





# ESSAYEZ ÉGALEMENT



Pamboli - Pain à l'ail et aux tomates >



Petits kouglofs italiens aux tomates séchées et au pesto >



Tarte Tatin aux tomates >



Sauce tomate >



Tomates et fleurs de courgettes farcies mozzarella de buffonne >



« Fish & chips » de luxe avec aioli, tomates au four, sauge >



Consommé froid à la tomate San Marzano >



Filets de dorade au fenouil et aux tomates >



« Maultaschen » (ravioles) aux cèpes avec concassé de tomates >

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