

Hagen Gnote

LIVRET DE
RECETTES
N° 59

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet

Plats de pâtes
au citron

HAGEN GROTE – INFOS UTILES

LE CITRON – UN AGRUME AUX MULTIPLES FACETTES

Poisson ou risotto, pâtisserie ou dessert : avec sa fraîcheur et sa légèreté, ce fruit tropical polyvalent enrichit les plats les plus divers, du salé au sucré. La combinaison de ses délicates notes sucrées et aciculées, un rêve culinaire en été, se retrouve dans les plats de pâtes réconfortants pendant les mois d'hiver

Origine

L'origine du citron se situe en Asie. Les fruits jaunes sont arrivés en Europe au 12^e siècle, héritage des croisades. Ils se sont d'abord répandus dans les pays méditerranéens, notamment en Italie et en Espagne, où ils sont encore cultivés aujourd'hui. Depuis la fin du 16^e siècle, le citron est également connu chez nous.

Saison

Les citronniers poussant dans de nombreux pays, la saison de la récolte est annuelle sur le plan mondial. Les fruits jaunes ne sont pas seulement importés du sud de l'Europe, mais aussi d'Asie ou d'Afrique. Mais ce sont les citrons espagnols et italiens qui offrent le meilleur arôme pendant les mois d'hiver.

Variétés

Il existe de nombreuses variétés de citrons. L'endroit de la culture des variétés dépend des conditions du pays et de la région. Les variétés se distinguent principalement par l'épaisseur de leur peau. Celle-ci donne également des indications sur le rendement en jus escompté : plus la peau est fine, plus le jus extrait des fruits est important.

Qu'il soit littéralement jaune citron, plus foncé ou même plus clair : la couleur d'un fruit ne permet pas de tirer des conclusions sur son goût. Certaines variétés présentent même à pleine maturité des parties vertes, qui n'ont cependant aucune incidence sur la qualité.

Achat & stockage

Outre les fruits à peau fine, il est préférable d'opter pour des fruits petits et aussi lourds que possible. Ils contiennent non seulement le plus de jus, mais sont également les plus aromatiques. Les agrumes issus de la culture commerciale étant souvent fortement contaminés par des pesticides et autres produits chimiques, les citrons bio devraient toujours être privilégiés. Surtout si l'on souhaite râper et utiliser le zeste aromatique.

Les citrons peuvent être conservés jusqu'à trois mois. Ils se sentent particulièrement bien dans des pièces fraîches. Évitez la proximité de fruits et de légumes en post-maturation (par exemple les pommes). Le réfrigérateur n'est pas non plus un endroit approprié pour ces fruits du Sud délicats, car ils perdent leur arôme à cause du froid.

Vitamine C & Co

Avec 53 mg de vitamine C pour 100 g, les citrons renforcent notre système immunitaire. Un seul fruit couvre déjà plus de la moitié des besoins journaliers. De plus, le fruit jaune est riche en calcium, potassium et magnésium, essentiels pour le fonctionnement des nerfs, du cœur et des muscles. Le citron contient également des flavonoïdes, réduisant les risques de cancer et de maladies cardiovasculaires tout en régulant la pression artérielle. On attribue aux huiles essentielles, qui donnent au citron son parfum caractéristique, un effet stimulant sur l'humeur.

Les citrons en cuisine

Avec leur goût fruité et rafraîchissant, les citrons apportent une note légère et agréable à de nombreux plats. Les pâtisseries sucrées, des gâteaux aux biscuits de Noël, gagnent en richesse gustative lorsqu'elles sont agrémentées d'un peu de zeste de citron râpé. Le jus de citron fraîchement pressé est essentiel pour assaisonner le poisson et les fruits de mer. Il sublime également de nombreuses marinades, vinaigrettes et autres sauces à salade. Les délicieux arômes des agrumes se révéleront aussi merveilleusement dans nos savoureux plats de pâtes.



RISONI À LA SAUCE AU CITRON, AVEC PETITS POIS ET CREVETTES

Ingrédients pour 4 personnes

1 échalote
3 gousses d'ail
2 c. à soupe d'huile d'olive
100 g de beurre
2 citrons bio
150 g de petits pois surgelés
300 g de risoni (pâtes en forme de grains de riz)
Sel, poivre
400 g de queues de crevettes crues
1 c. à soupe d'huile d'olive

De plus

½ bouquet de persil plat

Préparation

1 Peler l'échalote et 2 gousses d'ail, les couper en petits dés et les faire revenir sans coloration dans un mélange huile d'olive-beurre (1 c. à soupe de chaque) jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Râper les zestes des citrons sans la peau blanche amère et presser le jus d'un citron. Faire cuire les petits pois encore surgelés dans de l'eau salée bouillante pendant 5 minutes et les égoutter.

2 Cuire les risoni dans de l'eau salée comme indiqué sur l'emballage. Les égoutter et les ajouter encore humides à la préparation ail-échalote avec les petits pois blanchis, le jus de citron et la moitié du zeste de citron râpé. Saler et poivrer. Réserver les risoni au chaud et incorporer le reste du beurre. Le plat doit avoir une consistance liquide et crémeuse comme un risotto.

3 Décortiquer les queues de crevettes en conservant le bout de la queue. Retirer la veine qui court sur le dos. Les faire cuire à l'huile d'olive à feu vif pendant 2 minutes avec la gousse d'ail restante finement hachée.

Finition et dressage

Répartir les risoni sur des assiettes préchauffées. Disposer les queues de crevettes sur les risoni de manière décorative. Garnir de feuilles de persil et du reste de zeste de citron.



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

Huile d'olive vierge extra CA'N VEY
Arômes fruités intenses
750 ml
Réf. 981H06
21,95 €
(29,27 €/l)



Risoni : pâtes toscanes traditionnelles
Structure poreuse pour une meilleure fixation de la sauce
Réf. 404U01
3,95 €
(7,90 €/kg)



Presse-ail
Sépare la peau et écrase la pulpe en un seul geste
Réf. 322X01
34,95 €



SPAGHETTINIS À LA SAUCE BEURRE-CITRON ET ROQUETTE

Ingrédients pour 4 personnes

2 citrons bio
2 échalotes
150 ml de vin blanc
Sel, poivre
150 g de beurre
50 ml de crème fraîche
1 grande botte de roquette

De plus

300 g de spaghettinis
Sel
Zeste de citron

Préparation

1 Pour la recette de pâtes, râper le zeste des citrons bio sans la peau blanche amère et presser le jus. Éplucher les échalotes, les hacher finement et les faire réduire de moitié avec le jus de citron et le vin blanc. Ajouter le zeste de citron râpé. Maintenir au chaud et laisser reposer 10 minutes à couvert.

2 Saler et poivrer la réduction, réchauffer sans faire bouillir. Ajouter le beurre en morceaux ainsi que la crème fraîche, battre au fouet tout en gardant la préparation chaude à feu doux, ne pas la laisser bouillir, la sauce risquerait alors de se désagréger. Laver et sécher la roquette, réserver quelques feuilles pour la garniture.

Finition et dressage

Cuire les spaghettinis dans de l'eau salée comme indiqué sur l'emballage. Les égoutter et les mélanger immédiatement avec les feuilles de roquette et la sauce au citron. Dans un petit bol, tourner les pâtes autour d'une fourchette pour obtenir des portions bien formées. Déposer sur des assiettes préchauffées et garnir de feuilles de roquette et de quelques fines lamelles de zeste de citron.



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

Sel de mer naturel de Bretagne

1 kg
Réf. 06K19
5,95 €



Spaghettini : pâtes toscanes traditionnelles

1,3 mm, 500 g
Réf. 260E01
3,95 €
(7,90 €/kg)



Râpe fine à arômes

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



LINGUINE À LA SAUCE AU CITRON ET GRUYÈRE

Ingrédients pour 4 personnes

2 citrons bio
100 ml de vin blanc
3 c. à soupe de cerneaux de noix
75 g de beurre
100 ml de crème fraîche
Sel, poivre

De plus

300 g de linguine
Cerneaux de noix
Basilic
100 g de gruyère, fraîchement râpé

Préparation

1 Râper le zeste des citrons sans la peau blanche amère et presser le jus d'un citron. Faire réduire le zeste râpé avec le vin blanc pendant 2 minutes.
2 Hacher grossièrement les cerneaux de noix et les ajouter avec le beurre et la crème fraîche. Assaisonner avec sel, poivre et un peu de jus de citron.
3 Faire cuire les pâtes à l'eau salée. Avant de les égoutter, ajouter 50 ml de l'eau de cuisson à la sauce au citron. Égoutter les pâtes et les mélanger immédiatement à la sauce.

Finition et dressage

Dans un petit bol, les tourner autour d'une fourchette pour obtenir des portions bien formées et les déposer sur des assiettes préchauffées. Saupoudrer le gruyère râpé sur les pâtes et garnir de cerneaux de noix et de feuilles de basilic.



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

Vin blanc CAN VEY

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



Presse-agrumes inversé

Grande quantité de jus sans effort
Réf. 262Z02
39,95 €



Chauffe-assiettes XXL

Chauffe les assiettes en quelques minutes
Réf. 001U10
69,95 €



Plats de pâtes
au citron

SPAGHETTIS À LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET AU CITRON

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de champignons de Paris
1 échalote
1 gousse d'ail
3 c. à soupe de beurre
50 ml de vin blanc
150 ml de crème fraîche
2 citrons bio
Sel, poivre

De plus

Tomates cerises
Persil plat
300 g de spaghettis
Sel

Préparation

1 Nettoyer les champignons à l'aide d'un pinceau en les séchant autant que possible. Retirer les pieds, les hacher grossièrement et les réserver. Couper les grands champignons en quatre, utiliser les petits champignons en entier. Éplucher l'échalote et l'ail, les couper en petits dés et les faire revenir sans coloration avec les pieds de champignons dans 2 c. à soupe de beurre.
2 Ajouter le vin blanc et la crème fraîche, faire réduire un peu et passer au mixeur. Faire revenir les têtes de champignons dans le reste du beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Dès qu'elles sont cuites, les ajouter à la sauce. Râper le zeste des citrons et presser le jus d'un citron. Mélanger le zeste de citron à la sauce. Assaisonner avec sel, poivre et jus de citron.

Finition et dressage

Piquer les tomates cerises et les faire revenir dans une poêle. Laver le persil, le sécher et l'effeuiller. Faire cuire les spaghettis al dente à l'eau salée. Ajouter un peu d'eau de cuisson à la sauce aux champignons. Égoutter les pâtes et les mélanger immédiatement avec le persil haché et la sauce. Dans un petit bol, les tourner autour d'une fourchette pour obtenir des portions bien formées et les déposer sur des assiettes préchauffées. Ajouter les tomates cerises et garnir de feuilles de persil.



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

Mixeur plongeant à usage multiple

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



Spaghettoni : pâtes toscanes

1,8 mm, 500 g
Réf. 260E02
3,95 €
(7,90 €/kg)



Poêle professionnelle 20 cm

« Hagen Grote »
Poêle professionnelle Ø 20 cm (fond
Ø 14 cm), 4,5 cm de hauteur
Réf. 025Z01
59,95 €



ORECCHIETTE, SABAYON AU CITRON ET JULIENNE DE LÉGUMES

Ingrédients pour 4 personnes

2 carottes
1 morceau de céleri-rave
2 courgettes
Sel, poivre
Beurre
2 citrons bio
4 gros jaunes d'œufs
1 pincée de sucre
100 ml de vin blanc sec

De plus

300 g d'orecchiette (pâtes en forme d'oreilles)
Sel
Persil plat
Zeste de citron

Préparation

1 Nettoyer les carottes, le céleri et les courgettes et les détailler en fines lamelles (julienne) à la mandoline ou avec une râpe. N'utiliser que la partie verte extérieure des courgettes, sans l'intérieur aqueux. Dans de l'eau bouillante salée, blanchir séparément les lamelles de carotte et de céleri pendant 2 ½ minutes, les lamelles de courgette pendant 1 ½ minute. Retirer avec une écumoire et bien égoutter. Faire revenir les légumes séparément dans un peu de beurre liquide, saler et poivrer, réserver au chaud.

2 Pour le sabayon, râper finement les zestes des citrons, sans la peau blanche et presser le jus d'un citron. Mélanger les jaunes d'œufs avec le zeste, le sel, le poivre et une pincée de sucre dans un cul-de-poule et fouetter le tout jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.

3 Porter de l'eau à ébullition dans une casserole dans laquelle le cul-de-poule peut entrer sans toucher le fond de la casserole. Placer le cul-de-poule dans le bain-marie. Maintenir l'eau très chaude, mais ne pas la laisser bouillir.

4 Verser lentement et par portions le vin et le jus de citron dans le mélange à sabayon en fouettant constamment. Battre en mousse jusqu'à ce que le sabayon devienne crémeux et épais.

Finition et dressage

Faire cuire les orecchiette à l'eau salée. Égoutter les pâtes et les mélanger immédiatement avec le sabayon au citron. Déposer une portion d'orecchiette au milieu de chaque assiette préchauffée. Disposer la julienne de légumes en 3 petites portions tout autour. Garnir de feuilles de persil et de fines lamelles de citron.



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

Faitout avec couvercle,
Ø 24 cm, faitout avec couvercle
Réf. 002A05
179,95 €



Pâtes toscanes traditionnelles : Orecchiette
13,5 % de teneur en protéines,
500 g
Réf. 402X01
3,95 €
(7,90 €/kg)



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



PENNE RIGATE AU PESTO DE CITRON ET À LA BURRATA

Ingrédients pour 4 personnes

2 citrons bio
2 bouquets de persil plat
2 gousses d'ail
3 c. à soupe d'amandes mondées
100 ml d'huile d'olive
½ c. à café de sel marin
2 c. à soupe de parmesan fraîchement râpé
1 courgette
12 tomates cerises
Sel, poivre
300 g de penne rigate

De plus

4 boules de burrata
Thym citron

Préparation

1 Pour le pesto, râper uniquement le zeste jaune des citrons, sans la petite peau blanche et amère, et presser le jus d'un citron. Laver le persil, bien le sécher et l'effeuiller. Mettre le zeste et le jus de citron ainsi que les feuilles de persil dans un mixeur. Ajouter les gousses d'ail pelées, les amandes et l'huile d'olive. Assaisonner avec du sel de mer et réduire en purée. Ajouter le parmesan fraîchement râpé.

2 Laver les courgettes, les couper en deux et retirer soigneusement les graines intérieures à l'aide d'une petite cuillère. Couper transversalement en demi-cercles de 2 mm d'épaisseur, couper les tomates cerises en deux. Faire cuire les courgettes dans 2 c. à soupe d'huile d'olive pendant 2 minutes en les retournant. Ajouter les tomates et les faire revenir. Dès que les courgettes sont à peine cuites et que les demi-tomates commencent à fondre, les retirer du feu. Saler et poivrer et garder au chaud.

3 Cuire les penne rigate al dente à l'eau salée. Ajouter au pesto la quantité d'eau de cuisson nécessaire pour obtenir une sauce onctueuse. Égoutter les pâtes, les mélanger au pesto et incorporer les légumes.

Finition et dressage

Disposer les pâtes sur des assiettes préchauffées. Placer les boules de burrata au milieu des pâtes. Parsemer de petites feuilles de thym citron.



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

Ravidà „Selezione Speciale“

Extrêmement aromatiques, avec une légère douceur
Réf. 480L01
29,95 €
(39,93 €/l)



Mini robot ménager KitchenAid

Mini hachoir pour réduire grossièrement ou en purée
Réf. 047M03R
89,95 €



Parmesan au lait cru

un des meilleurs d'Italie
env. 500 g
Réf. 148U03
65,00 €/kg



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Spaghetti alla puttanesca >



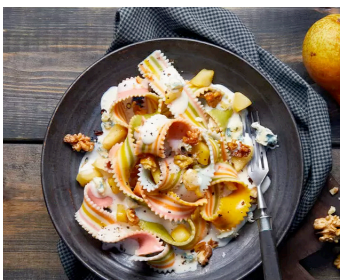
Rigatoni all'amatriciana >



Spaghetti aglio e olio avec courgette et menthe >



Tagliatelle al ragù di cinghiale (ragoût de sanglier) >



Pappardelle sauce gorgonzola & poires >



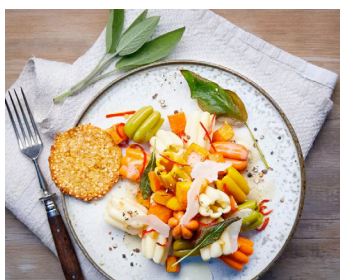
Tagliolini au piment avec avocat et crevettes >



Linguine à la mandarine >



Spaghettis aux praires et au pescaviar >



Pâtes fantaisie citrouille avec cubes de potimarron, beurre à la sauge >

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