

Hagen Grote

LIVRET DE  
RECETTES  
N° 62

# Hagen Grote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



# Savoureuses tapas



## HAGEN GROTE – INFOS UTILES

### TAPAS – UNE ICÔNE DE LA CULTURE GASTRONOMIQUE ESPAGNOLE

#### La culture gastronomique espagnole

La diversité culinaire de ces bouchées typiques des cuisines des bars à tapas espagnols semble infinie. Plus d'une douzaine de cuisines régionales, de l'Atlantique à la Méditerranée, des Canaries aux Baléares, proposent une quantité incroyable de recettes différentes de petits délices. Les tapas doivent leur diversité à la disponibilité locale de produits frais qui joueront un rôle essentiel dans les tapas caractéristiques à chaque région.

#### L'origine des tapas

Il existe différentes théories sur l'origine de la culture des tapas. Tapa ou tapa signifie « couvrir » ou « couvercle » en espagnol. On raconte ainsi qu'en Andalousie, il était d'usage de recouvrir les petits verres de xérès d'un couvercle fait d'une tranche de jambon ou de fromage afin de protéger le contenu des mouches. Un autre récit remonte au roi Alphonse X au 13<sup>e</sup> siècle. Dans son royaume de Castille, soucieux de la santé de ses sujets, il aurait imposé par décret aux aubergistes d'accompagner chaque verre de vin d'un petit quelque chose de comestible. Mais quel que soit l'endroit où le triomphe culinaire des tapas a commencé, il est aujourd'hui impossible d'imaginer l'Espagne sans cette spécialité culinaire.

#### Les tapas font partie du mode de vie espagnol

Comme dans tous les pays du sud, le petit-déjeuner du matin en Espagne se compose uniquement d'un espresso (café solo), d'un espresso avec un peu de lait (cortado) ou d'un café au lait (café con leche). Il est accompagné d'une petite friandise, d'un toast ou d'une pâtisserie à base de levure. Entre 10h00 et 11h00, il est possible de prendre un véritable petit-déjeuner dans un bar à tapas. Pour accompagner ces délicieux petits plats, il est tout à fait normal de boire son premier verre de vin ou de bière à cette heure-là. Le se termine souvent par un carajillo revigorant, un espresso sucré au rhum ou au brandy. Les visites dans les bars à tapas ne sont pas limitées dans le temps, à toute heure du jour ou de la nuit. Les gourmets peuvent ainsi faire des excursions culinaires jusque tard dans la nuit. Le « tapeo » est particulièrement apprécié. C'est ainsi que l'on désigne en Espagne un après-midi ou une soirée conviviale entre amis, au cours de laquelle on va de bar en bar en dégustant des tapas et du vin.

#### Tapas ou pinchos

Outre le terme de tapa, les diverses bouchées sont appelées pintxos ou pinchos, spécialement au Pays basque. Cela ne signifie rien d'autre que des brochettes qui sont insérées dans les tapas sur la côte atlantique. L'addition pour le client résulte alors très concrètement du nombre de brochettes qu'il a accumulées. En reconnaissance de la grande cuisine basque, le concours annuel de tapas de Valladolid s'appelle « Tapas y Pinchos ».

#### La nouvelle cuisine espagnole des tapas

La culture des tapas a toujours débuté par la préparation de produits régionaux, ce qui reflète également l'histoire et l'influence de nouveaux aliments après la découverte du Nouveau Monde par les Espagnols. Les influences arabes sont encore indéniables aujourd'hui, les pommes de terre, les poivrons, les piments et les tomates du Nouveau Monde font toujours partie de la base des recettes. Les spécialités de charcuterie, les haricots, le pulpo à la gallega (poulpe galicien) ou une tortilla de pommes de terre font toujours partie intégrante de la cuisine rustique régionale à base de tapas. Mais avec la nueva cocina, l'évolution de ces dernières décennies ne s'est pas arrêtée à la cuisine régionale espagnole, toujours aussi délicieuse. Partant de l'avant-garde des cuisiniers basques, des créations de tapas d'une élégance et d'une finesse subtiles ont fait leur entrée dans les bars à tapas urbains. Les influences de la cuisine fusion internationale ou de chefs célèbres extravagants comme Ferran Adrià se font sentir.

#### Cuisine des tapas facile et rapide

Pour savourer des tapas, il n'est pas absolument nécessaire de s'envoler pour l'Espagne. Une soirée tapas avec la famille et les amis peut être tout aussi réussie à la maison. La créativité de chacun ne connaît aucune limite. Et Hagen Grote y contribue avec des produits variés et encore plus de recettes pour une cuisine de tapas raffinée ou rustique.





## PATATAS BRAVAS – POMMES DE TERRE PIQUANTES

### Ingrédients pour 4 petites portions

#### Sauce

1 oignon  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à café de sucre  
1 piment rouge  
2 gousses d'ail  
1 petite boîte de tomates pelées  
2 feuilles de laurier  
1 citron  
100 ml de vin blanc  
Sel et poivre  
1 c. à soupe de concentré de tomates

#### Pommes de terre

5 pommes de terre  
Poudre de paprika fumé  
Huile d'olive

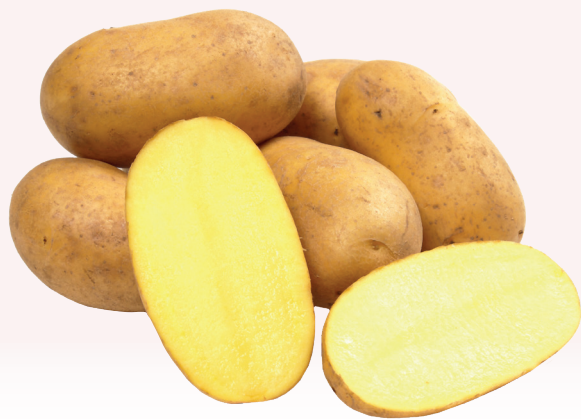
### Préparation

#### Sauce

1 Pour la sauce, faire revenir l'oignon haché dans de l'huile d'olive avec le sucre. Couper le piment en deux, épépiner et ajouter aux oignons, finement hachés avec l'ail finement émincé. Ajouter les tomates pelées, le laurier, le jus de citron et le vin blanc. Saler et poivrer et faire réduire légèrement. Incorporer le concentré de tomates, porter à ébullition, retirer les feuilles de laurier et réduire en purée.

#### Pommes de terre

1 Peler les pommes de terre et les diviser en cubes de 3 cm. Les laisser tremper pendant 10 minutes pour retirer l'amidon. Bien sécher et placer l'un à côté de l'autre sur une plaque à pâtisserie. Saupoudrer de paprika fumé et arroser d'huile d'olive. Cuire au four à 200 °C pendant 40 minutes. Retourner une fois après 20 minutes. Servir dans de petits bols avec la sauce épicée.



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

**Huile d'olive vierge  
extra CA'N VEY**  
aux olives Picual  
750 ml  
Réf. 981H06  
**29,95 €**  
(39,93 €/l)



**Tomates San Marzano**  
Très aromatiques, 3 x 400 g  
Réf. 086L06  
**8,95 €**  
(7,46 €/kg)



**Piments Bird's Eye BIO**  
26 g  
Réf. 342X04  
**8,95 €**  
(344,23 €/kg)





# ALBONDIGAS DE CARNE – BOULETTES DE VIANDE HACHÉE

## Ingrédients pour 4 petites portions

### Boulettes

1 tranche de pain grillée  
2-3 c. à soupe de vin blanc  
1 petit oignon  
2 gousses d'ail  
400 g de viande hachée,  
mélange bœuf-porc  
Sel et poivre  
Paprika fort  
Thym  
Huile d'olive

### Sauce

1 oignon  
2 gousses d'ail  
Huile d'olive  
3 tomates  
100 ml de vin blanc  
1 c. à soupe de concentré  
de tomates  
2 c. à soupe de raisins secs  
1 citron  
Sel et poivre



## Préparation et dressage

### Boulettes

1 Faire tremper la tranche de pain grillée sans croûte coupée en cubes avec du vin blanc. Hacher très finement l'oignon et l'ail et mélanger avec le pain blanc bien pressé et la viande hachée bœuf-porc. Ajouter sel, poivre, paprika fort et thym et bien mélanger. Former de petites boules avec les mains mouillées et les faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

### Sauce

1 Faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les tomates hachées avec le vin blanc et cuire pendant 10 minutes. Réduire en purée avec un mixeur. Ajouter le concentré de tomates et les raisins secs à la sauce et porter à ébullition une fois. Assaisonner avec le jus de citron, le sel et le poivre. Réchauffer les boulettes de viande hachée dans la sauce avant de servir.



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 €



### Thym BIO

ciselé, 20 g  
Réf. 342X32  
4,95 €  
(247,50 €/kg)



### Ensemble épluche-ail + presse-ail

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





## ESPARRAGO CON BACON - ASPERGES AU BACON

### Ingrédients pour 4 petites portions

12 asperges vertes  
12 tranches de bacon  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
100 ml de vin blanc  
Poivre

### Pour la décoration

Mesclun

### Préparation

1 Couper les extrémités ligneuses des asperges et éplucher le tiers inférieur. Envelopper chaque asperge dans une fine tranche de bacon. Faire frire dans l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen pendant 5 minutes. Retourner avec précaution les asperges. Ajouter le vin blanc. Mettre le couvercle et laisser mijoter jusqu'à ce que le vin se soit évaporé. Poivrer légèrement, mais ne pas saler, le bacon contient suffisamment de sel. Servir chaud avec le mesclun.



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

**Poivre de Sarawak**  
Note fruitée-relevée, 60 g  
Réf. 045Z03  
**8,95 €**  
(149,17 €/kg)



**Lot de 2 : couvercles universels  
en verre**  
Avec bord en silicone gradué  
Réf. 423C04  
**34,95 €**



**Huile d'olive vierge  
extra CA'NVEY**  
aux olives Picual  
750 ml  
Réf. 981H06  
**29,95 €**  
(39,93 €/l)





## PULPO A LA GALLEGA – POULPE À LA GALICIENNE

### Ingrédients pour 4 petites portions

1 petit poulpe  
2 feuilles de laurier  
1 citron  
Huile d'olive  
Fleur de sel  
Piment d'Espelette

### Préparation

1 Le poulpe devient particulièrement tendre lorsqu'il a été congelé pendant au moins une semaine avant la cuisson. Mettre le poulpe dans un fond de cuisson froid composé d'eau salée (1 g de sel/litre), des feuilles de laurier et du jus de citron. Cuire en 60 minutes. Faire un test de cuisson en piquant et laisser refroidir dans le fond de cuisson. Retirer le bec et couper les tentacules du poulpe en fines tranches de 5 mm, le corps en cubes. Traditionnellement, cette tapa est servie chaude sur des assiettes en bois. Arroser d'un peu d'huile d'olive et bien assaisonner de fleur de sel et de piment d'Espelette.



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

**Piment d'Espelette**  
spécialité rare de piment  
40 g  
Réf. 028U14  
**13,95 €**  
(348,75 €/kg)



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



**Assiette en bois d'olivier**  
raffinée, esthétique et durable  
Réf. 343Q01  
**dès 34,95 €**





## GAMBAS AL AJILLO – GAMBAS À L'AIL

### Ingrédients pour 4 petites portions

1 piment  
3 gousses d'ail  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
300 g de queues de crevettes  
cruës décortiquées  
Sel  
Persil

### Préparation

1 Couper le piment en deux, épépiner et couper en petits morceaux. Éplucher l'ail, les couper en tranches et les faire revenir avec les morceaux de piment dans l'huile d'olive dans une poêle chaude pendant 1 minute. Ajouter les queues de crevettes crues décortiquées et faire frire pendant 1 à 2 minutes tout en remuant. Servir chaud, assaisonné de sel et de persil finement haché.



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

#### Ravidà „Selezione Speciale“

Extrêmement aromatique,  
avec une légère douceur,  
0,75 l  
Réf. 480L01  
**34,95 €**  
(46,60 €/l)



#### Poêle professionnelle

Ø 20 cm (fond Ø 14 cm),  
4,5 cm de hauteur  
Réf. 025Z01  
**59,95 €**



#### Sel pyramide nature

Cristaux de sel délicatement ramassés  
à la main, 50 g  
Réf. 462Z01  
**6,95 €**  
(139,00 €/kg)





## ALCACHOFAS EN VINAGRETA – ARTICHAUTS EN VINAIGRETTE

**Ingrédients pour  
4 petites portions**

**Artichauts**

8 petits artichauts  
Sel

**Vinaigrette**

Sel  
Sucre  
Poivre  
2 gousses d'ail  
1 citron  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
½ bouquet de persil plat

**Préparation**

1 Couper la tige des artichauts et lisser le fond à l'aide d'un couteau économe. Enlever toutes les feuilles dures extérieures et couper le tiers supérieur des feuilles tendres. Couper les artichauts en deux et enlever le foie avec une petite cuillère. Couper de nouveau les moitiés d'artichauts en deux et les placer dans de l'eau citronnée pour éviter qu'elles ne se décolorent. Cuire al dente dans un cuiseur vapeur au bain-marie ou à l'eau salée (10 g de sel/litre). Égoutter dans un tamis et laisser refroidir. Mélanger le sel, le sucre, les gousses d'ail finement hachées et le jus d'un citron. Ajouter ensuite l'huile d'olive et le persil plat finement haché pour en faire une vinaigrette. Mélanger la vinaigrette et les artichauts et laisser reposer pendant une demi-heure.



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

**Huile d'olive vierge  
extra CA'N VEY**  
aux olives Picual  
750 ml  
Réf. 981H06  
**29,95 €**  
(39,93 €/l)



**Cuit-vapeur avec bouton  
aromatique**

Thermomètre de couvercle amovible  
Réf. 042Y02  
**159,95 €**



**Presse-agrumes inversé**

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





## MEJILLONES A LA VINAGRETA - MOULES À LA VINAIGRETTE

### Ingrédients pour 4 petites portions

#### Moules

1,5 kg de moules  
2 échalotes  
1 carotte  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
2 feuilles de laurier  
200 ml de vin blanc  
Sel et poivre  
½ poivron rouge  
1 poivron pointu vert  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
1 œuf dur  
½ bouquet de persil haché

#### Vinaigrette

2 c. à soupe de vinaigre  
de vin blanc  
1 c. à café de sucre  
Sel et poivre  
4 c. à soupe d'huile d'olive



### Préparation

1 Nettoyer soigneusement les moules sous l'eau du robinet à l'aide d'une brosse dure. Faire revenir, sans coloration, les échalotes et la carotte coupées en dés dans l'huile d'olive. Ajouter les moules, les feuilles de laurier et le vin blanc. Saler, poivrer et chauffer à feu vif couvert. Secouer plusieurs fois pour que les moules s'ouvrent mieux. Une fois que toutes les moules sont ouvertes, retirer du feu et enlever une moitié de coquille de chaque moule. Jeter les moules qui sont encore bien fermées. Cuire à peine al dente le demi-poivron rouge et le poivron vert coupé en petits dés dans un peu d'huile d'olive et laisser refroidir. Mélanger avec un oignon finement haché, l'ail haché, l'œuf dur haché et le ½ bouquet de persil haché. Mélanger en vinaigrette le vinaigre de vin blanc, le sucre, sel, poivre et l'huile d'olive et mélanger avec les légumes. Disposer les moules sur un plat et arroser la moitié de chaque moule d'un filet de vinaigrette aux légumes.



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

**Huile d'olive vierge  
extra CA'N VEY**  
aux olives Picual  
750 ml  
Réf. 981H06  
**29,95 €**  
(39,93 €/l)



**Batterie de cuisine en cuivre à 5  
couches : faitout avec couvercle**  
Faitout en cuivre avec couvercle,  
graduuation intérieure, ø 24 cm  
Réf. 002A05  
**179,95 €**



**Plan de travail L**  
très pratique pour la découpe de  
grandes pièces ou de nombreux petits  
aliments  
Réf. 260L12  
**79,95 €**





# TORTILLA DE CALABACINES – TORTILLA DE COURGETTES

## Ingrédients pour 4 petites portions

2 courgettes  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
2 gousses d'ail  
4 œufs  
Sel et poivre

## Préparation

1 Couper les bouts de des courgettes. Ensuite, les placer verticalement et couper une tranche de 8 mm d'épaisseur sur les quatre côtés. Jeter l'intérieur avec les grains aqueux ou l'utiliser dans une autre recette. Couper d'abord les tranches de courgettes dans le sens de la longueur en trois bandes, puis les couper en morceaux d'environ 3 cm de large. Les cuire à peine al dente, à feu doux, dans l'huile d'olive avec l'ail finement haché dans une poêle enduite (si possible, une poêle réversible), en retournant de temps en temps. Battre les œufs, saler et poivrer, les verser sur les courgettes. Dès que le mélange d'œufs à la surface commence à prendre, retourner la tortilla à l'aide d'un couvercle (plus facile avec la poêle réversible) et la faire revenir pendant 3 à 5 minutes de l'autre côté jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Servir chaude, coupée en morceaux.



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

### Mandoline professionnelle

Épaisseur de coupe réglable de 1-8 mm  
Réf. 010L02  
64,95 €



### Poêle réversible

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



### Bol mélangeur inox avec couvercle transparent

Supporte des températures de - 25 °C  
à + 200 °C  
Réf. 585B03  
dès 22,95 €





# BERENJENAS GRATINADAS - AUBERGINES GRATINÉES

## Ingrédients pour 4 petites portions

2 aubergines  
1 carotte (râpée)  
1 oignon (haché finement)  
1 c. à café de sucre  
½ c. à café romarin haché  
finement  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
2 feuilles de laurier  
2 gousses d'ail (hachées)  
1 c. à soupe de ketchup  
150 ml de vin blanc  
1 c. à soupe de purée de  
tomates  
Sel et poivre  
Fromage à pâte dure  
(fraîchement râpé)

## Préparation et dressage

1 Couper les aubergines en tranches de 2 centimètres d'épaisseur. Cuire au four dans un plat allant au four à 200 °C ce qu'elles soient bien cuites. Faire un test de cuisson en piquant. Faire revenir sans coloration dans l'huile d'olive la carotte râpée et l'oignon finement haché avec le sucre et le romarin finement haché. Ajouter les feuilles de laurier, l'ail haché, le ketchup et le vin blanc et réduire lentement en sirop. Incorporer la purée de tomates, saler et poivrer. Placer les tranches d'aubergines côte à côte dans un plat huilé et saupoudrer de fromage à pâte dure fraîchement râpé. Gratinier au four à 200° C.



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

### Grand plat à grill

Résistant à la chaleur jusqu'à +930 °C  
Réf. 043C09  
39,95 €



### L'Estratto

Concentré de tomates siciliennes  
hautement aromatique  
200 g  
Réf. 362Y07  
14,95 €  
(74,75 €/kg)



### Romarin BIO, ciselé

ciselé, 35 g  
Réf. 342X28  
7,95 €  
(227,14 €/kg)





## ENSALADILLA DE GARBANZOS – SALADE DE POIS CHICHES

### Ingrédients pour 4 petites portions

#### Pois chiches

1 verre de pois chiches  
1 oignon blanc  
1 poivron rouge  
2 poivrons verts pointus

#### Vinaigrette

4 c. à soupe d'huile d'olive  
½ citron  
Sel, poivre  
1 c. à café de sucre

### Préparation

1 Égoutter les pois chiches dans une passoire. Nettoyer l'oignon blanc, les poivrons rouge et verts et les couper en dés de 1 cm. Préparer une vinaigrette avec sel, poivre, sucre, le jus du ½ citron et l'huile d'olive et mélanger avec les pois chiches et les dés de légumes.



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

#### Passoire-chinois

Fabrication soignée  
Réf. 108Z02403

12,95 €



#### Pois chiches précuits

2 x bocal de 360 g  
Réf. 043B03

12,95 €

(29,43 €/kg)



#### Mandoline professionnelle

Épaisseur de coupe réglable de 1-8 mm  
Réf. 010L02

64,95 €







## PIMIENTOS DE PADRON – MINI POIVRONS DE PADRON

### Ingrédients pour 4 petites portions

30–35 petits pimientos  
Huile de cuisson ou huile d'olive  
Gros sel de mer

### Préparation

1 Laver et sécher les pimientos. Les frire dans de l'huile chaude ou bien les cuire dans une poêle avec beaucoup d'huile d'olive. Saupoudrer de gros sel de mer et servir chaud.



## CHORIZO EN SIDRA – CHORIZO AU CIDRE

### Ingrédients pour 4 petites portions

1 chorizo (env. 300 g)  
½ bouteille de cidre

### Préparation

1 Retirer la peau d'un chorizo et le couper en morceaux de 3–4 cm de long. Mettre dans une casserole avec le cidre. Faire réduire le cidre de moitié et servir le chorizo chaud.

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

#### Sel pyramide nature

Cristaux de sel délicatement ramassés à la main, aromatisés naturellement, 50 g  
Réf. 462Z01  
**6,95 €**  
(139,00 €/kg)



#### Mini-friteuse

Prête à fonctionner en 7 minutes  
Réf. 228Z01  
**49,95 €**



Huile d'olive vierge extra CA'NVEY aux olives Picual 750 ml  
Réf. 981H06  
**29,95 €**  
(39,39 €/l)



Commande par téléphone : 03 55 44 64 80 - Boutique en ligne [www.hagengrote.fr](http://www.hagengrote.fr)

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

#### Cidre Dan-Armor

Pommes à cidre issues de l'agriculture biologique  
6 bouteilles de 0,75 l, 4,3 % Vol.  
Réf. 115B03  
**44,95 €**  
(9,99 €/l)



#### Chorizo raffiné Duroc

Le célèbre saucisson d'Espagne  
2 pièces, env. 560 g (2 x 280 g)  
Réf. 481K01  
**16,95 €**  
(30,27 €/kg)



#### Cocotte ronde, avec couvercle

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



Commande par téléphone : 03 55 44 64 80 - Boutique en ligne [www.hagengrote.fr](http://www.hagengrote.fr)



# ESSAYEZ ÉGALEMENT



Baguette con Aioli - Baguette à l'ail >



Baguette con queso de cabra -  
Baguette au fromage de chèvre >



Alcachofas con Gambas -  
Artichauts aux crevettes >



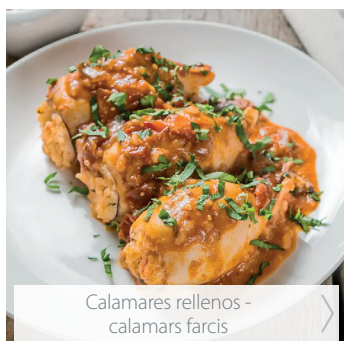
Colza en Azafran - Lotte au safran >



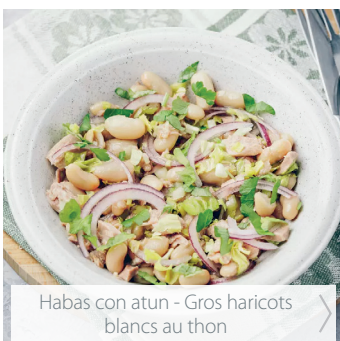
Salpicon de mariscos -  
Salade de fruits de mer >



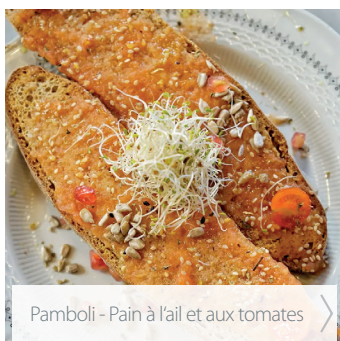
Tortilla de patatas con chorizo - Tortilla  
de pommes de terre avec chorizo >



Calamares rellenos -  
calamars farcis >



Habas con atun - Gros haricots  
blancs au thon >



Pamboli - Pain à l'ail et aux tomates >

Plus d'idées de recettes sur [hagengrote.fr](https://www.hagengrote.fr)  
ou dans notre Gazette des Gourmets