



Hagen Gnote

LIVRET DE  
RECETTES  
N° 63

# Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet

## Best of Barbecue

# STEAK T-BONE, BEURRE D'AIL ET SALADE DE POIS CHICHES

## Ingrédients pour 4 personnes

### Steaks

4 steaks T-Bone, chacun de 350 g et de 2,5 cm d'épaisseur  
Huile d'olive  
Sel, poivre  
125 g de beurre  
3 gousses d'ail

### Salade de pois chiches

400 g de pois chiches (bocal)  
1 poivron vert, jaune, rouge  
1 oignon rouge  
8 tomates cerise  
2 gousses d'ail  
1 c. à café de sucre  
Sel, poivre  
1 c. à soupe de jus de citron  
4 c. à soupe d'huile d'olive

### De plus

Barbecue avec couvercle  
2 bouquets de roquette  
Persil plat

## Préparation

### Steaks

**1** Amener les steaks à température ambiante. Badigeonner légèrement les deux côtés avec de l'huile d'olive, saler et poivrer.  
**2** Griller à forte chaleur directe (250-290 °C) sous couvercle fermé, huit minutes (rose) à 10 minutes (medium). Retourner deux fois pendant le temps de cuisson en veillant à obtenir de beaux motifs de grillade sur la viande. Retirer du barbecue et laisser reposer à couvert 5 minutes au chaud.  
**3** Écraser le beurre avec une fourchette, saler et poivrer. Ajouter l'ail écrasé et travailler le tout en un beurre d'ail crémeux.

### Salade de pois chiches

**1** Verser les pois chiches dans une passoire, bien les laver et laisser égoutter. Couper les poivrons en deux, retirer les pédoncules, les graines et les parois et couper en cubes d'environ 1 cm. Couper l'oignon épluché en fine tranches et les tomates cerise en deux.  
**2** Presser les gousses d'ail et mélanger en vinaigrette avec le sucre, le sel, le poivre, le jus de citron et l'huile d'olive. Mélanger les pois chiches avec les poivrons, l'oignon, les tomates cerise, et la vinaigrette. Laisser reposer une demi-heure, en remuant de temps en temps.

### Finition et dressage

Mettre les steaks sur une assiette et laisser fondre dessus un petit morceau de beurre d'ail. Mélanger la salade de pois chiches avec la roquette et du persil frais.

### Remarque

Ce steak classique est constitué d'un côté de l'os central du filet, de l'autre côté du roastbeef et est merveilleusement tendre.



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

### Pois chiches précuits

« Ceci Giganti » : une rareté de pois chiches particulièrement savoureux et de grande taille, 2 x 360 g  
Réf. 043B03  
**12,95 €**  
(29,43 €/kg)



### Coupe-ail

Couper l'ail en toute simplicité  
Réf. 001U09  
**16,95 €**



### Gril à steaks électrique

Réussir les meilleurs steaks à 800 °C  
Réf. 021S32  
**369,00 €**



# STEAK TOMAHAWK AU ROMARIN AVEC POMMES DE TERRE AU BACON ET POIVRONS GRILLÉS

## Ingrédients pour 4 personnes

### Steak

1 Steak Tomahawk d'env. 1 kg et de 5 cm d'épaisseur

Marinade :

80 ml d'huile d'olive

4 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé

2 gousses d'ail, hachées finement

1 c. à soupe de romarin

hachée très fin

1 c. à café de fleur de sel

### Pommes de terre au bacon

4 pommes de terre nouvelles

à chair ferme

8 tranches de bacon

8 brins de romarin

8 feuilles de laurier

4 c. à soupe d'huile d'olive

### Poivrons grillés

4 poivrons pointus rouges

Huile d'olive

Sel, poivre

### De plus

Barbecue à couvercle

Beurre

Sel de mer, fleur de sel

Mélange de poivres concassés : poivre

long, poivre noir, poivre citronné

Herbes

## Préparation

### Steak

1 Amener le steak à la température ambiante. Mélanger tous les ingrédients de la marinade et y mariner la viande pendant 30 minutes. Retirer la viande de la marinade, puis laisser égoutter.

2 Griller à forte chaleur directe (250 – 290 °C) sous couvercle, de 10 minutes (rosé) à 12 minutes (medium). Retourner deux fois pendant le temps de cuisson en veillant à obtenir de beaux motifs de grillade sur la viande. Retirer du barbecue et laisser reposer à couvert 5 minutes au chaud.

### Pommes de terre au bacon

1 Laver et brosser soigneusement les pommes de terre. Les cuire à moitié 10 minutes dans l'eau salée. Les couper en deux dans le sens de la longueur et enrouler chaque moitié de pomme de terre d'une tranche de bacon. Sous chaque tranche de bacon, glisser un brin de romarin et une feuille de laurier. Arroser d'un peu d'huile d'olive mais ne pas saler car le bacon contient assez de sel.

2 À chaleur moyenne (180–230 °C), couvercle fermé, les cuire env. 5–8 minutes, posées les unes à côté des autres avec suffisamment d'espace. Tourner de temps en temps dans le sens d'enroulement du bacon jusqu'à ce que le bacon soit croustillant et que les pommes de terre soient bien dorées.

### Poivrons grillés

1 Couper le poivron pointu en deux dans le sens de la longueur et l'évider. Les badigeonner d'un peu d'huile d'olive et les faire griller env. 5 minutes en les retournant plusieurs fois. Saler et poivrer.

### Finition et dressage

Couper le steak dans le sens contraire des fibres jusqu'à l'os en bandes d'1 cm de largeur. Dresser la viande, les poivrons grillés et les pommes de terre au bacon sur les assiettes. Laisser fondre du beurre frais. Assaisonner avec la fleur de sel et le mélange de poivre grossièrement moulu, garnir de petites herbes.

### Remarque

Le steak tomahawk à la fine marbrure de graisses provient comme le steak Rib-Eye de la haute côte. Son fort persillage contribue de façon décisive à son goût très relevé. Il se distingue de plus par sa faible perte de poids lors de la cuisson. Il doit son nom à la forme typique de l'os.



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

### Barbecue au charbon de bois

avec couvercle amovible et accessoire pour pizza  
Réf. 043C05  
499,95 €



### Ravida „Selezione Speciale“

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



### Poivre long

Spécialité d'Indonésie, 35 g  
Réf. 002X17  
10,95 €  
(312,86 €/kg)



# CARRÉ DE PORC FERMIER À LA SAUCE ROMESCO ET À L'ANANAS GRILLÉ

## Ingrédients pour 4 personnes

200 g de poivrons rouges en verre  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
1/2 citron  
2 gousses d'ail, épluchées  
1 c. à café de paprika fumé  
1 tranche de pain de mie grillée  
50 g d'amandes mondées  
Sel, poivre  
8 oignons nouveaux  
8 tranches de bacon  
2 petits ananas  
3 c. à soupe de sucre roux  
1 kg de carré de porc coupé en tranches d'env. 2,5 cm d'épaisseur  
1 piment rouge  
15 grains de café  
1 c. à café de grains de poivre noir  
1 c. à café de gros sel marin  
6 brins de marjolaine fraîche

**De plus**  
Mixeur  
Gril

## Préparation

**1** Préparer le barbecue pour une cuisson directe et le préchauffer à feu moyen. Pour la sauce romesco, bien égoutter les poivrons et les mixer avec le jus de citron, l'huile d'olive, les gousses d'ail râpées, le paprika, le pain de mie et les amandes. Saler et poivrer le tout.  
**2** Nettoyer et laver les oignons nouveaux. Couper les longues extrémités vertes. Enrouler une tranche de bacon bien serrée autour de chaque oignon. Retirer la peau et les feuilles de l'ananas. Le couper ensuite en larges tranches et retirer le trognon. Saupoudrer légèrement l'ananas de sucre brun.  
**3** Placer la viande sur la grille chaude du barbecue et la faire griller pendant environ 8 à 10 minutes jusqu'à ce que la température à cœur atteigne env. 68 °C. Ce faisant, retourner la viande deux fois de manière à obtenir un beau motif de cuisson. Pendant les 5 dernières minutes du temps de cuisson, faire griller les oignons et l'ananas en les retournant souvent. Entre-temps, couper le piment en fines rondelles et piler grossièrement les grains de café, le poivre et le sel marin dans un mortier.

## Finition et dressage

Laisser reposer la viande pendant env. 5 minutes et la dresser ensuite avec l'ananas, l'oignon nouveau et la sauce romesco. Saupoudrer le tout de marjolaine, de rondelles de piment et d'un peu du mélange sel-poivre-café.



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

### Poivrons grillés rouges

Préservation de la richesse aromatique, 2 x 450 g  
Réf. 368Y02  
**12,95 €**  
(18,50 €/kg)



### Mortier avec pilon et couvercle silicone

Matériau durable et robuste  
Réf. 243C01  
**24,95 €**



### Mixeur plongeant à usage multiple

avec presse-purée et mini-hachoir, 5 niveaux de vitesse  
Réf. 386G01  
**69,95 €**



# POULET À LA BIÈRE ET SA SALADE GRECQUE

## Ingrédients pour 4 personnes

### Poulet

Une poularde de maïs d'env. 2 kg  
1 canette de bière, 0,3 l  
4 gousses d'ail

### Mélange d'épices :

1 c. à café de romarin, haché fin  
3 feuilles de laurier, réduites en poudre  
1 c. à soupe d'origan  
1 c. à soupe de thym  
1 c. à café de poivre noir, concassé  
2 c. à café de sel

### Salade

3 tomates mûres  
1 poivron rouge  
1 poivron jaune  
1 concombre  
1 oignon rouge  
200 g de feta de brebis ou de chèvre  
Sel, poivre  
1 c. à café de sucre  
1 gousse d'ail  
½ citron  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
Quelques feuilles d'herbes fraîches (menthe, origan)

### De plus

Barbecue avec couvercle  
Lèche-frite en aluminium  
1 citron  
16 olives de Kalamata

## Préparation

### Poulet

**1** Laver à l'extérieur et à l'intérieur la poularde de maïs vidée et la sécher avec du papier essuie-tout. Insérer sous la peau à différents endroits les gousses d'ail épluchées. Enduire le poulet, à l'extérieur et à l'intérieur, avec les 2/3 du mélange d'épices.  
**2** Ouvrir la canette de bière, ne garder que la moitié du contenu et percer le couvercle supérieur de plusieurs trous. Introduire le reste du mélange d'épices dans la canette de bière. Retirer le croupion et la graisse excédentaire du cou de la poularde. Poser la poularde sur la canette de bière, puis placer poularde et canette en position verticale dans une lèche-frite au milieu de la grille du barbecue.  
**3** Cuire environ 80 à 90 minutes à température moyenne (180-230 °C), sous couvercle. Toutes les 20 minutes, arroser avec le jus s'écoulant. Si vous utilisez un barbecue à charbon de bois, après une heure de cuisson, ajouter 10 morceaux de charbon de chaque côté. La poularde est prête à consommer dès que la peau est bien dorée et que la viande se détache facilement des os.

### Salade

**1** Retirer les pédoncles des tomates. Couper les tomates en deux et faire sortir le jus et les grains. Couper chaque moitié en 4 morceaux. Couper en deux les poivrons, retirer les pédoncles, les graines, les cloisons et couper en morceaux de 2 cm.  
**2** Éplucher le concombre, le couper en deux dans le sens de la longueur et retirer les graines avec une cuillère. Couper les moitiés encore une fois dans le sens de la longueur et couper en dés de 2 cm. Éplucher l'oignon et le couper en anneaux très fins de 5 mm d'épaisseur. Casser la feta en morceaux d'env. 2 cm.  
**3** Bien mélanger le sel, le poivre, le sucre et la gousse d'ail pressée avec le jus du demi-citron et remuer avec l'huile d'olive en une vinaigrette. Assaisonner les dés de légumes et la feta avec la vinaigrette, incorporer les herbes.

### Finition et dressage

Poser prudemment la poularde prête sur une planche à découper afin que la bière très chaude ne coule pas de façon incontrôlée et laisser reposer 5 minutes. Retirer la canette de bière et la jeter. Détacher la viande de l'os et dresser sur les assiettes. Garnir de citron frais. Ajouter la salade grecque et répartir les olives de Kalamata sur la salade.



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

### Barbecue au charbon de bois

avec couvercle  
amovible et  
accessoire pour  
pizza  
Réf. 043C05  
**499,95 €**



### Huile d'olive vierge extra CA'N VEY

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



### Thym BIO

ciselé, 20 g  
Réf. 342X32  
**7,95 €**

(397,50 €/kg)



# CARRÉ D'AGNEAU AU CITRON ET À LA SAUGE

## Ingrédients pour 4 personnes

4 tomates grappe  
2 carrés d'agneau (env. 500 g chacun)  
3 gousses d'ail  
1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne  
1 c. à soupe de moutarde fine  
1 c. à café de paprika  
Sel et poivre  
1 bouquet de sauge  
1 citron non traité  
2 courgettes jaunes  
2 courgettes vertes

## De plus

Gril avec couvercle  
Ficelle de cuisine  
2 c. à soupe de persil haché  
2 c. à soupe d'huile d'olive

## Préparation

**1** Préparer le barbecue pour une cuisson indirecte et le préchauffer à 180 °C environ. Retirer le pédoncule des tomates, les laver et les couper en deux. Retirer la couche de graisse inférieure et les tendons à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Inciser en croix la couenne au niveau de l'os. Peler l'ail, le râper finement et le mélanger avec la moutarde et le paprika.

**2** Saler et poivrer le carré d'agneau, appliquer le mélange moutarde-paprika sur la viande et recouvrir avec les feuilles de sauge. Laver le citron, le couper en fines tranches et les déposer sur le tout. Bien presser et fixer en ficelant le carré avec de la ficelle de cuisine.

**3** Faire cuire les carrés d'agneau avec le côté garni tourné vers le haut accompagné des tomates dans le gril fermé pendant env. 15-20 minutes. La température à cœur de la viande grillée à point doit être d'env. 58 °C.

**4** Pendant ce temps, laver les courgettes et les couper en larges tranches. Pendant les 5 à 8 dernières minutes du temps de cuisson de l'agneau, ajouter les courgettes et les griller. Les retourner une fois et les assaisonner de sel et de poivre. Saler et poivrer également les tomates.

## Finition et dressage

Laisser reposer l'agneau pendant env. 5 minutes, puis le découper et le dresser avec les tomates et les courgettes. Parsemer les légumes d'un peu de persil haché et arroser d'huile d'olive.



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

### Brasero plancha et barbecue

Brasero barbecue XL avec plaque à plancha ronde  
Réf. 280M03  
269,95 €



### Petit plat à gril,

résistant à la chaleur jusqu'à +930 °C  
Réf. 043C08  
29,95 €



### Moutarde de Dijon à l'ancienne

fabriquée à la meule de pierre,  
250 ml  
Réf. 060F03  
12,95 €  
(51,80 €/kg)



# TROIS BROCHETTES DE POISSON ET DE FRUITS DE MER ET AÏOLI

## Ingrédients pour 4 personnes

### Brochettes de Saint-Jacques

12 noix de Saint-Jacques  
4 tiges de citronnelle  
Sel, poivre

### Brochettes de crevettes

12 grosses crevettes  
Huile d'olive  
Sel

### Brochettes de saumon et d'oignons nouveaux

300 g de pavés de saumon sans peau ni arêtes  
6 oignons nouveaux  
Sel, poivre  
½ citron

### Aïoli

4 gousses d'ail  
1 jaune d'œuf  
1 pincée de sel  
70 ml d'huile d'olive  
70 ml d'huile végétale neutre  
1 c. à soupe de jus de citron

### De plus

Salade colorée avec vinaigrette  
1 citron

## Préparation

### Brochettes de Saint-Jacques

1 Se servir des tiges de citronnelle comme brochettes pour y enfiler à chaque fois 3 noix de Saint-Jacques préalablement nettoyées. Saler et poivrer. Sur le barbecue ouvert à feu moyen (180–230 °C), griller sur chaque côté pendant 2 minutes.

### Brochettes de crevettes

1 Enlever la tête des crevettes en la tournant et décortiquer la partie de la queue jusqu'au dernier segment avec la nageoire. Inciser légèrement le dos des crevettes et enlever l'intestin noir.  
2 Enfiler les crevettes sur les brochettes. Badigeonner d'huile d'olive et saler. Sur le barbecue ouvert, griller à température moyenne (180–230 °C) sur chaque côté pendant 2 minutes.

### Brochettes de saumon et d'oignons nouveaux

1 Laver et sécher le pavé de saumon et le couper en bandes de 3,5 cm de longueur et de 1 cm de largeur. Couper les oignons en tronçons de 3,5 cm de longueur. Enfiler les deux ingrédients en alternance sur les brochettes et rectifier des deux côtés avec un couteau de façon à obtenir 4 rectangles plats et uniformes. Sur le barbecue ouvert à température moyenne (180–230 °C), griller 2 minutes sur chaque côté. Épicier avec le sel, le poivre et le jus de citron.

### Aïoli

1 Éplucher les gousses d'ail, les presser et battre en crème dans un plat avec le jaune d'œuf à température ambiante et le sel.  
2 Mélanger les deux huiles (avec seulement de l'huile d'olive, l'aïoli a un goût trop fort). En battant vigoureusement avec le fouet, verser l'huile tout d'abord goutte à goutte puis dans un mince filet dans le jaune d'œuf crémeux. Corriger l'aïoli avec du jus de citron dès qu'il a pris une consistance crémeuse.

### Finition et dressage

Dresser les brochettes avec un bouquet de salade et des quartiers de citron. Servir avec de la baguette et l'aïoli.



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

### Brochettes pour barbecue

Retournement sûr, rien ne glisse,  
lot de 4  
Réf. 063C06  
**79,95 €**



### Barbecue électrique

Température  
réglable (120-300 °C)  
Réf. 063C03  
**499,95 €**



### Presse-ail

Nettoyage simplifié et aisé  
Réf. 322X01  
**34,95 €**



# ESSAYEZ ÉGALEMENT



Filet de porc au chorizo sur purée de patates douces



Côtelettes d'agneau en croûte de pistaches



Escalope de porc en croûte de parmesan et nouilles de légumes



Daurade sur risotto aux pistache  
« Risotto al pistacchi e orata »



Lotte en croûte de sel et pignons de pin avec courgettes frites



Moules gratinées « Cozze gratinate alla siciliana »



Petits roulés d'aubergine « Involtni di melanzane alla siciliana »



Blettes à la sicilienne avec tomates



Tumbet - Poêlée de légumes d'été

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