

Hagen Gnote

LIVRET DE
RECETTES
N° 29

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



Panini

Italien, croustillant & raffiné

PANINI MOZZARELLA-VOLAILLE

Ingrédients pour 4 personnes

Panini mozzarella-volaille

2 petits poivrons rouges
250 g de blanc de volaille
2 c. à soupe de beurre clarifié
Sel, poivre
4 petits panini (alternative Ciabatta)
150 ml de pesto de basilic
250 g de mozzarella
300 g de roquette

De plus

Petites feuilles de roquette
pour garniture
Tomates cerise
Olives noires

Préparation

Panini mozzarella-volaille

1 Cuire les poivrons au four à 220° C jusqu'à ce que la peau forme des bulles. Laisser suer 5 minutes dans un sac en plastique ou sous un torchon humide. Retirer la peau, enlever la tige et couper les poivrons en deux. Retirer les cloisons avec les grains et couper à nouveau en deux les moitiés de poivron.
2 Enlever la peau et les tendons des blancs de volaille. Couper une fois dans le sens de la longueur et à plat en tranches fines de 1 cm. Faire revenir dans le beurre clarifié pendant 4 minutes. Poivrer et saler et laisser reposer au chaud à couvert.
3 Couper les panini en deux et badigeonner chaque moitié de pesto. Couper la mozzarella en fines tranches et en répartir la moitié sur le pesto. Garnir avec le blanc de volaille et le reste des tranches de mozzarella.
4 Laver la roquette, la sécher et enlever les tiges dures. Terminer le panini avec la salade de roquette et la seconde moitié du panini. Cuire dans le grill de contact préchauffé pendant 5 minutes jusqu'à ce que le tout soit croustillant.

Finition et dressage

Répartir le panini coupé en diagonale en deux moitiés sur les assiettes. Garnir de feuilles de roquette, de tomates cerise coupées en deux et de quelques olives noires.

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

**De fins poivrons
rouges grillés aux
délicats arômes**

2 x 450 g
Réf. 368Y02
12,95 €



**Pot à sel en céramique clas-
sique breton** Réf. 066F02
15,95 €



Appareil à panini original
Réf. 668X01
299,95 €



PANINI FOCACCIA DE LIGURIE

Ingrédients pour 6 personnes

Panini focaccia de Ligurie

2 poivrons rouges
1 piment
120 ml d'huile d'olive
½ tasse de parmesan, fraîchement râpé
6 morceaux de focaccia, pain plat ligure, env. 10 x 10 cm
18 tranches de salami italien, tranchées finement
100 g de prosciutto (jambon cuit), tranché finement
180 g de Fortina italien à pâte molle, en tranches
60-80 g de roquette

De plus

Brins de romarin

Préparation

Panini focaccia de Ligurie

1 Cuire les poivrons au four à 220 °C. Dès que la peau forme des bulles noires, laisser suer dans un sac en plastique ou sous un torchon humide pendant 5 minutes. Retirer la peau, enlever la tige et couper les poivrons en deux. Enlever les cloisons et les grains et couper les moitiés de poivrons en bandes transversales.
2 Hacher finement la moitié du piment. Le mélanger avec l'huile d'olive et le parmesan fraîchement râpé et chauffer dans une casserole à température moyenne pendant 15 minutes. Couper en deux les focaccias dans le sens de la hauteur. Badigeonner l'huile de parmesan ainsi obtenue sur les surfaces de coupe des focaccias.
3 Déposer trois tranches de salami sur la moitié inférieure de la focaccia et une ou deux tranches de prosciutto sur l'autre moitié. Ajouter les tranches de fromage et les lanières de poivrons. Laver la roquette, la sécher, enlever les tiges dures et en recouvrir la moitié inférieure de la focaccia. Poser au-dessus la moitié supérieure et cuire dans un gril de contact préchauffé pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Finition et dressage

Couper les Panini Focaccia en deux et les mettre sur une assiette. Verser un peu d'huile d'olive et garnir de brins de romarin.



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

Huile d'olive vierge extra
Ca'n Vey 0,75 l
Réf. 981H06
21,95 €



Parmesan au lait cru
Réf. 148U03 **6,50 €/100 g**



Salami Maletti
ca. 400 g
Réf. 18H05400
4,99 €/100 g



PANINI CROQUE-MONSIEUR

Ingrédients pour 4 croque-monsieur

Französisches Croque Monsieur Panini

Sauce Mornay

1 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de farine
250 ml de lait
1 jaune d'oeuf
1 feuille de laurier
1 brin de thym
1 pincée de muscade
Sel, poivre
60 g de gruyère, fraîchement râpé

Panini

3 c. à soupe de beurre
8 tranches de pain grillé, sans croûte
4 c. à soupe de moutarde de Dijon
100 g de gruyère, fraîchement râpé
330 g de jambon cuit

De plus

1 c. à soupe de jus de citron
Sel, poivre
1 gousse d'ail
1 c. à café de moutarde de Dijon
3 c. à soupe d'huile d'olive
Feuilles de salade

Préparation

Sauce Mornay

1 Faire fondre 1 beurre jusqu'à ce qu'il soit clair. Incorporer la farine à l'aide d'un fouet et faire suer légèrement pendant quelques minutes sans laisser brunir. Ajouter le lait en remuant constamment. Continuer de remuer et faire épaissir. Ajouter la feuille de laurier et les brins de thym à la sauce et assaisonner avec une pincée de muscade, sel et poivre.
2 Cuire doucement 5 à 10 minutes. Remuer de temps en temps avec un fouet pour que rien ne colle. La sauce doit avoir une consistance crémeuse et épaisse. Ajouter le jaune d'oeuf. Incorporer le gruyère râpé dans la sauce et laisser fondre. Garder tiède hors du feu.

Panini

1 Faire fondre le beurre et en badigeonner un seul côté du pain. Étaler la moutarde de Dijon sur les côtés non beurrés de 4 tranches de pain grillé. Saupoudrer de gruyère et poser les tranches de jambon dessus en veillant à ce que rien ne déborde.
2 Répartir la sauce Mornay sur le jambon et refermer avec les restes de toasts, face non beurrée. Cuire dans le gril de contact préchauffé pendant environ 4 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et le pain doré.

Finition et dressage

Faire une vinaigrette en mélangeant le jus de citron, le sel, le poivre, l'ail finement coupé en dés et la moutarde avec l'huile d'olive à une vinaigrette. Couper la laitue en bouchées. Mélanger avec la vinaigrette et répartir sur les assiettes. Ajouter le panini croque-monsieur coupé en diagonale.



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

Moutarde de Dijon à l'ancienne
250 ml
Réf. 060F03
9,95 €



Couteau à beurre
Acier inoxydable, 2,5 cm de largeur, 19 cm de long, lavable au lave-vaisselle
Réf. 908Z01 **7,95 €**



Huile d'olive
Réf. 106K05
12,95 €



PANINI AU FROMAGE DE BREBIS PECORINO ET AUX LÉGUMES GRILLÉS

Ingrédients pour 4 panini

Panini au fromage de brebis pecorino et aux légumes grillés

1 aubergine
2 petites courgettes
1 petit poivron rouge
Huile d'olive
2-3 gousses d'ail
Sel, poivre
1 ½ c. à soupe d'herbes de Provence
8 tranches de pain blanc italien grossier
6 c. à soupe de tapenade d'olives noires (pâte d'olives, sel, huile d'olive)
200 g de fromage de brebis pecorino

De plus

Olives noires
Feuilles de laitue
Sel, poivre
Huile d'olive
Vinaigre balsamique

Préparation

Panini au fromage de brebis pecorino et aux légumes grillés

- 1 Retirer les pédoncules des aubergines et des courgettes. Couper les légumes en tranches de 5 mm d'épaisseur sur la mandoline ou au couteau. Couper les poivrons en deux, enlever la tige et les cloisons avec les grains. Diviser en 8 morceaux dans le sens de la longueur. Faire mariner quelques minutes dans un bol contenant 4 c. à soupe d'huile d'olive, les gousses d'ail pelées et pressées, le sel, le poivre et les herbes de Provence.
- 2 Cuire les tranches d'aubergines et de poivrons successivement 4 à 5 minutes dans le gril de contact préchauffé. Griller les tranches de courgettes pendant 2 à 3 minutes seulement. Les légumes ne doivent pas devenir trop mous mais rester al dente.
- 3 Enlever la croûte du pain et badigeonner 4 tranches de tapenade d'olives sur un côté. Répartir les tranches de légumes grillés uniformément sur le dessus et recouvrir de tranches de Pecorino. Refermer avec le reste des tranches de pain.
- 4 Verser un peu d'huile d'olive sur les deux côtés des paninis ainsi préparés. Cuire au gril de contact préchauffé de 4 à 5 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et le pain doré.

Finition et dressage

Couper le panini en deux en diagonale. Servir dans des assiettes avec des olives noires et des feuilles de salade. Saler et poivrer la salade. Verser un peu d'huile d'olive et, à la fin, un peu de vinaigre balsamique sur la salade.



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

Gril de contact

Température réglable de manière individuelle
Réf. 268Z01
179,95 €



Véritable Aceto Balsamico Di Modena

Modène, Bouteille de 250 ml dans une boîte-cadeau, 6 ans d'âge
Réf. 567R01
14,95 €



Herbes de Provence

Réf. 029Z24
6,95 €



PANINI AU FILET DE PORC AVEC UNE SAUCE AUX CÂPRES ET À LA MOUTARDE

Ingrédients pour 4 paninis

Sauce aux câpres et moutarde

1 œuf
2 c. à café de moutarde de Dijon
50 ml d'huile neutre
1 c. à soupe de jus de citron
½ c. à café de sucre
100 ml de bouillon de légumes
Sel, poivre
3 c. à soupe de câpres à l'huile

Panini de filet de porc

500 g de filet de porc
2 c. à soupe de beurre clarifié (beurre lard)
Sel, poivre
1 grande ciabatta d'environ 450 g (alternative, 1 baguette)
4 c. à soupe d'huile d'olive
200 g de gruyère, fraîchement râpé (alternative Emmental)

De plus

2-3 c. à soupe de câpres
Petites feuilles de roquette

Préparation

Sauce aux câpres et moutarde

1 Cuire l'œuf pendant exactement 6 minutes, passer sous l'eau très froide et éplucher. Dans un blender, réduire en purée fine tous les ingrédients, à l'exception des câpres, avec l'œuf. Saler et poivrer. Égoutter les câpres et les ajouter à la sauce.

Panini de filet de porc

1 Parer soigneusement le filet de porc, enlever les tendons. Couper en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Chauffer le beurre clarifié dans la poêle et y faire revenir les tranches de filet de porc pendant environ 3 minutes de chaque côté. Saler et poivrer.
2 Couper la ciabatta dans le sens de la longueur puis la diviser en morceaux de 8-9 cm de longueur. Mettre au pinceau un peu d'huile d'olive sur l'extérieur. Badigeonner une cuillère à soupe de sauce moutarde aux câpres sur chaque partie inférieure de ciabatta et répartir le fromage dessus. Placer ensuite au-dessus les tranches de filet de porc. Refermer le panini avec la moitié supérieure du pain et cuire dans le grill de contact préchauffé pendant 5 à 6 minutes.

Finition et dressage

Soulever la partie supérieure du panini, introduire quelques petites feuilles de salade sur le filet de porc et reposer le couvercle du panini. Répartir le panini sur les assiettes. Garnir de câpres et de feuilles de roquette. Verser le reste de la sauce moutarde-câpres sur la salade.



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

Moutarde fine de Dijon
250 ml
Réf. 060F02
9,95 €



Huile d'olive vierge extra CA'N VEY 0,75 l
Réf. 981H06
21,95 €



Mixeur plongeant à usage multiple
longueur totale du mixeur plongeant 44,5 cm pour casseroles hautes
Réf. 386G01
69,95 €



PANINI AUX ASPERGES AU FROMAGE DE CHÈVRE

Ingrédients pour 4 paninis

Panini aux asperges au fromage de chèvre

500 g d'asperges vertes
2 c. à soupe de beurre
Sel, poivre
½ citron
4 petits pains panini (alternative Ciabatta)
Huile d'olive
200 g de chèvre en rouleau
60-80 g de roquette

De plus

1 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de jus de citron
1 gousse d'ail
Sel, poivre
3 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation

Panini aux asperges au fromage de chèvre

1 Laver les asperges, éplucher le tiers inférieur et enlever les extrémités ligneuses. Couper les pointes d'asperges et les réserver pour la décoration. Couper les pointes d'asperges en morceaux d'environ 7 cm de longueur et les faire revenir dans le beurre fondu dans la poêle pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Saler, poivrer et assaisonner avec quelques gouttes de jus de citron.

2 Couper les petits pains panini en deux et arroser les deux moitiés avec un peu d'huile d'olive. Couvrir la moitié inférieure d'asperges frites. Émietter le fromage de chèvre et l'ajouter aux asperges. Laver la roquette, la sécher, enlever les tiges dures et réserver une partie pour la décoration. Poser Terminer la moitié inférieure du panini avec un peu de roquette. Placer la moitié supérieure du pain dessus et cuire dans un gril de contact préchauffé pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que le pain soit croustillant.

Finition et dressage

Poser le panini coupé en deux en diagonale sur des assiettes. Faire revenir les pointes d'asperges dans le beurre pendant 4 minutes et les répartir sur les assiettes avec le reste des feuilles de roquette comme garniture. Faire une vinaigrette avec le jus de citron, la gousse d'ail finement hachée, le sel, le poivre et l'huile d'olive. En arroser les pointes d'asperges et les feuilles de roquette.

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

Appareil à panini

Corps en acier inoxydable, 32 x 38 x 17 cm (l/p/h), poids 14 kg
Réf. 668X01
299,95 €



Mandoline à ail

Réf. 548Z04
19,95 €



Epluche-légumes à double lame

Réf. 104X01
12,95 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Tarte Tatin
Peperonata



Pâte à gaufres salée



Mini-tourtes à la viande hachée et
aux champignons



Crêpes aux champignons



Frittata aux blettes et au parmesan



Bagels aux 7 Garnitures



Tartelettes volaille-légumes



Quiche poireaux-pancetta



Frittata de chou-fleur à la
sauce San Marzano

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