

Salade de carottes crues

Roher Karottensalat

Quantité: 4.00 pers.
Groupe: Salades Sauces à salade
Saison: Été-automne

Ingrédients

400 g Carottes pelées

Sauce

24 g Huile de germe de maïs

24 g Jus de citron frais

20 g Jus de pomme doux

12 g Vinaigre de pomme

Sucre

10 g Pistaches mondées

Sel

Poivre blanc du moulin

Mise en place

- Couper les carottes en julienne (fines lamelles)
- Hacher finement les pistaches

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients de la sauce
- Mélanger les carottes avec la sauce et rectifier l'assaisonnement

Conseils pratiques

On peut aussi couper les carottes avec une râpe.

Lasagne verdi à la viande

Lasagne verdi mit Fleischfüllung

Quantité: 10.00 pers.
Groupe: Mets aux pâtes alimentaires
Saison: Toute l'année

Ingrédients

500 g	Feuilles de lasagnes vertes
50 g	Sel
50 g	Huile d'olive
20 g	Beurre (1)
50 g	Sbrinz râpé
25 g	Beurre
800 g	Sauce bolonaise
600 g	Sauce crème
80 g	Parmesan râpé
40 g	Beurre (2)

Mise en place

- Cuire les feuilles de lasagnes al dente dans l'eau salée avec l'huile d'olive, les refroidir à l'eau glacée et les égoutter
- Beurrer (1) un moule à gratin

Préparation

- Déposer alternativement des couches de lasagnes, de sauce bolonaise et de sauce crème dans le plat à gratin, en parsemant chaque couches de Sbrinz
- Couvrir pour terminer avec une couche de sauce crème
- Parsemer les lasagnes avec le Parmesan râpé et déposer les flocons de beurre (2) par-dessus
- Cuire au four à 180-200°C pendant env. 30 minutes (selon la taille du plat) et terminer en gratinant
- Couper les lasagnes en portions et servir

Conseils pratiques

Certaines feuilles de lasagnes CF ne doivent pas être précuites (voir l'indication sur l'emballage). Dans ce cas, il faut utiliser plus de sauce. On peut aussi préparer les lasagnes de la manière suivante: placer les feuilles de lasagnes précuites alternativement avec la sauce chaude directement sur l'assiette et terminer en gratinant sous la salamandre.

Spaghettis bolonaise

Spaghetti Bologneser Art

Quantité: **10.00 pers.**
Groupe: **Mets aux pâtes alimentaires**
Saison: **Toute l'année**

Ingrédients

600 g Spaghettis
50 g Sel
40 g Huile d'olive pressée à froid

Sauce

1000 g Viande de boeuf hachée
50 g Huile d'olive
50 g Purée de tomates
80 g Oignons pelés
10 g Ail pelé
100 g Carottes pelées
50 g Céleri-pomme pelé
200 g Vin rouge
300 g Tomates mondées épépinées
1000 g Fond brun de veau
10 g Basilic frais
10 g Origan frais
5 g Thym frais
1.00 Feuille de laurier
Sel
Poivre blanc du moulin
20 g Amidon

Accompagnement

100 g Parmesan râpé

Mise en place

- Hacher finement les oignons et l'ail
- Couper les carottes et le céleri-pomme en brunoise (petits dés)
- Couper les tomates en dés de 1 cm
- Laver le basilic, l'origan et le thym, les effeuiller, les sécher légèrement et les hacher finement

Préparation

- Sauter le boeuf haché dans l'huile d'olive chaude
- Ajouter la purée de tomates et faire pincer légèrement pour donner de la couleur
- Ajouter les oignons, l'ail et la brunoise de légumes, puis faire revenir le tout
- Déglacer avec le vin rouge et laisser réduire
- Mouiller avec le fond brun de veau, à ajouter le laurier et rectifier l'assaisonnement
- Bien cuire la viande hachée en écumant et dégraissant fréquemment
- A la fin de la cuisson ajouter les dés de tomates et les herbes hachées (retirer le laurier)
- Lier la sauce avec l'amidon dilué et rectifier l'assaisonnement
- Cuire les spaghettis al dente dans l'eau salée bouillante
- Egoutter, passer dans l'huile d'olive pressée à froid et rectifier l'assaisonnement
- Mélanger les spaghettis avec la sauce bolonaise ou les napper avec la sauce
- Servir le Parmesan râpé à part

Nouilles (pâte de base)

Nudeln

Quantité: 0.50 kg
Groupe: Mets aux pâtes alimentaires
Saison: Toute l'année

Ingrédients

160 g	Farine fleur type 550
160 g	Fin finot de blé dur (1)
100 g	Oeuf entier frais
50 g	Jaune d'oeuf frais
15 g	Huile d'olive pressée à froid
15 g	Eau
25 g	Fin finot de blé dur (2)

Mise en place

- Tamiser la farine fleur

Préparation de la variante 1

- Faire une fontaine avec la farine fleur et le fin finot de blé dur (1)
- Mettre l'oeuf entier, le jaune d'oeuf, l'huile d'olive et l'eau au milieu
- Pétrir à la main pendant au moins 10 minutes en une pâte ferme, lisse et élastique
- Laisser reposer la pâte au réfrigérateur à couvert pendant 1 heure

Préparation de la variante 2

- Mettre tous les ingrédients dans une bassine, travailler avec un crochet à pétrir en une pâte élastique et pétrir pendant env. 5 minutes
- Laisser reposer la pâte au réfrigérateur à couvert pendant 1 heure

Suite de la préparation

- Abaisser la pâte en une couche très fine tout en la saupoudrant régulièrement avec le fin finot de blé dur (2)
- Couper les abaisses de pâte avec un laminoir à pâte
- Poser délicatement en nids les nouilles coupées pour éviter qu'elles ne collent
- Cuire les nouilles al dente dans l'eau salée bouillante (1 part de nouilles pour 5 parts d'eau)
- Egoutter les nouilles et les passer brièvement dans du beurre et/ou de l'huile d'olive pressée à froid et rectifier l'assaisonnement

Conseils pratiques

La quantité d'eau ajoutée peut varier légèrement selon la fermeté de la pâte. Pour la variante 1, on peut aussi se contenter de pétrir brièvement la pâte, après quoi on l'assouplira en la passant plusieurs fois au laminoir. Ne jamais saler la pâte pour les nouilles ou les raviolis, sans quoi elle devient cassante une fois abaissée. Placer la pâte prête dans un sachet sous vide et faire le vide à 100%. La pâte devient ainsi plus souple.

Nouilles (pâte de base)

Nudeln

Quantité: 0.30 kg
Groupe: Mets aux pâtes alimentaires
Saison: Toute l'année

Ingrédients

96 g	Farine fleur type 550
96 g	Fin finot de blé dur (1)
60 g	Oeuf entier frais
30 g	Jaune d'oeuf frais
9 g	Huile d'olive pressée à froid
9 g	Eau
15 g	Fin finot de blé dur (2)

Mise en place

- Tamiser la farine fleur

Préparation de la variante 1

- Faire une fontaine avec la farine fleur et le fin finot de blé dur (1)
- Mettre l'oeuf entier, le jaune d'oeuf, l'huile d'olive et l'eau au milieu
- Pétrir à la main pendant au moins 10 minutes en une pâte ferme, lisse et élastique
- Laisser reposer la pâte au réfrigérateur à couvert pendant 1 heure

Préparation de la variante 2

- Mettre tous les ingrédients dans une bassine, travailler avec un crochet à pétrir en une pâte élastique et pétrir pendant env. 5 minutes
- Laisser reposer la pâte au réfrigérateur à couvert pendant 1 heure

Suite de la préparation

- Abaisser la pâte en une couche très fine tout en la saupoudrant régulièrement avec le fin finot de blé dur (2)
- Couper les abaisses de pâte avec un laminoir à pâte
- Poser délicatement en nids les nouilles coupées pour éviter qu'elles ne collent
- Cuire les nouilles al dente dans l'eau salée bouillante (1 part de nouilles pour 5 parts d'eau)
- Egoutter les nouilles et les passer brièvement dans du beurre et/ou de l'huile d'olive pressée à froid et rectifier l'assaisonnement

Conseils pratiques

La quantité d'eau ajoutée peut varier légèrement selon la fermeté de la pâte. Pour la variante 1, on peut aussi se contenter de pétrir brièvement la pâte, après quoi on l'assouplira en la passant plusieurs fois au laminoir. Ne jamais saler la pâte pour les nouilles ou les raviolis, sans quoi elle devient cassante une fois abaissée. Placer la pâte prête dans un sachet sous vide et faire le vide à 100%. La pâte devient ainsi plus souple.

Jalousie aux poires

Birnenjalousie

Quantité: **8.00 pers.**
Groupe: **Entremets chauds**
Saison: **Automne**

Ingrédients

320 g	Pâte feuilletée
440 g	Poires pelées vidées
20 g	Beurre
16 g	Jus de citron frais
32 g	Sucre
32 g	Raisins secs
20 g	Vin blanc
0.40 g	Cannelle moulue
20 g	Oeuf pour badigeonner
8 g	Sucre glace

Sauce

240 g	Sauce à la vanille
-------	--------------------

Mise en place

- Couper les poires en six, puis en fines tranches
- Étuver brièvement les tranches de poire dans le beurre avec le jus de citron, le sucre, les raisins secs, le vin blanc et la cannelle
- Egoutter dans une passoire et réduire le liquide pour obtenir un sirop épais
- Mélanger les poires étuvées avec le sirop épais et réserver au frais
- Recouvrir une plaque avec du papier cuisson

Préparation

- Abaisser la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur
- Couper une bande de 12 x 20 cm et une autre de 15 x 20 cm (4 personnes)
- Couper une bande de 12 x 50 cm et une autre de 15 x 50 cm (10 personnes)
- Placer la bande étroite sur la plaque préparée
- Répartir la farce aux poires froide au milieu de la bande de sorte à laisser libre un bord de 1,5 cm des deux côtés
- Badigeonner les bords avec de l'oeuf au pinceau
- Faire des entailles d'env. 6 cm de long transversalement sur la bande large, à 5-10 mm de distance (jalousie fait référence à persienne)
- Enrouler la bande de pâte incisée et la dérouler sur la farce aux poires
- Bien presser les bords et presser encore une fois avec une fourchette ou une roulette cannelée
- Réserver la jalousie env. 30 minutes au frais
- Badigeonner à l'oeuf et cuire au four à 220°C avec le tirage ouvert pendant env. 30 minutes, jusqu'à coloration dorée
- Séparer en portions et saupoudrer avec le sucre en poudre
- Servir avec une sauce à la vanille chaude

Sauce à la vanille

Vanillesauce

Quantité: 300 g
Groupe: Entremets froids
Saison: Toute l'année

Ingrédients

216 g	Lait entier
0.30	Gousse de vanille
54 g	Jaune d'oeuf pasteurisé
30 g	Sucre
0.30 g	Sel

Mise en place

- Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et racler la pulpe

Préparation

- Mettre la gousse et la pulpe de vanille et le sel dans le lait et porter à ébullition
- Battre en crème le jaune d'oeuf et le sucre
- Retirer la gousse de vanille du lait
- Ajouter le lait vanillé chaud au jaune d'oeuf en remuant constamment
- Verser le mélange dans la casserole et cuire délicatement à la nappe (maximum 85°C)
- Passer la sauce à la passoire fine

Conseils pratiques

On peut aussi remplacer la vanille par d'autres arômes tels que cannelle, gingembre, café instantané ou pâte de noisettes.

Salade Waldorf

Waldorf-Salat

Quantité: 4.00 pers.
Groupe: Salades Sauces à salade
Saison: Toute l'année

Ingrédients

240 g Céleri-pomme pelé
2 g Sel
2 g Jus de citron frais
48 g Pommes pelées et vidées
20 g Noix décortiquées/cerneaux en moitiés
40 g Ananas frais pelé

Sauce

80 g Mayonnaise
40 g Yogourt nature au lait entier
Poivre de Cayenne moulu

Mise en place

- Couper le céleri-pomme en fine julienne (fines lamelles)
- Ajouter le sel et le jus de citron, puis mélanger énergiquement avec les mains (utiliser des gants jetables)
- Couper les pommes en dés de 5mm et les asperger de jus de citron
- Hacher grossièrement les cerneaux de noix
- Couper l'ananas en dés de 5 mm

Préparation

- Mélanger la mayonnaise avec le yogourt et le poivre de Cayenne
- Bien mélanger la julienne de céleri, les dés de pommes, les noix et les dés d'ananas avec la sauce, rectifier l'assaisonnement et servir immédiatement pour éviter une coloration brune

Cannellonis à la viande de boeuf

Cannelloni mit Rindfleischfüllung

Quantité: **5.00 pers.**
Groupe: **Mets aux pâtes alimentaires**
Saison: **Toute l'année**

Pâte

250 g Farine fleur type 550
75 g Oeuf entier pasteurisé
50 g Jaune d'oeuf pasteurisé
18 g Huile d'olive
8 g Eau

Farce

300 g EpauLe de boeuf parée
25 g Echalotes pelées
1 g Ail pelé
25 g Huile d'olive
150 g Tomates mondées épépinées
100 g Jus de veau lié
125 g Ricotta
25 g Jaune d'oeuf pasteurisé
50 g Sbrinz râpé
5 g Basilic frais
Sel
Poivre blanc du moulin

Autres ingrédients

250 g **Sauce Mornay**
38 g Sbrinz râpé
25 g Beurre

Mise en place

- Passer l'épaule de boeuf au hachoir muni d'un disque fin (disque H3)
- Hacher finement les échalotes et l'ail
- Couper les tomates en petits dés
- Laver le basilic, l'effeuiller, le sécher légèrement et le hacher finement

Préparation de la pâte

- Tamiser la farine fleur
- Travailler la farine fleur, l'oeuf entier, le jaune d'oeuf, l'huile d'olive et l'eau dans une bassine avec un crochet à pétrir pour obtenir une pâte élastique, pétrir pendant env. 5 minutes
- Avant de continuer, laisser reposer la pâte au réfrigérateur à couvert pendant 1-1½ heure

Préparation de la farce

- Sauter la viande de boeuf avec les échalotes et l'ail dans l'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre
- Ajouter les dés de tomates et le jus de veau lié, puis braiser à couvert jusqu'à évaporation presque complète du liquide
- Laisser refroidir légèrement la farce
- Incorporer la ricotta, le jaune d'oeuf, le Sbrinz et le basilic haché, puis rectifier l'assaisonnement

Cannellonis à la viande de boeuf

Cannelloni mit Rindfleischfüllung

Quantité: **5.00 pers.**
Groupe: **Mets aux pâtes alimentaires**
Saison: **Toute l'année**

Préparation du mets

- Abaisser finement la pâte à cannellonis et la couper en rectangles d'env. 8 x 10 cm
- Cuire al dente dans l'eau salée, les refroidir et bien les égoutter
- Dresser régulièrement la farce au moyen d'un sac à dresser avec douille d'env. 1,5 cm dans le sens de la longueur sur les morceaux de pâte et les rouler (4-5 rouleaux par personne)
- Beurrer un plat à gratin et le recouvrir d'un peu de sauce Mornay
- Placer les cannellonis les uns à côté des autres dans le plat à gratin
- Napper avec le reste de la sauce Mornay
- Parsemer avec le Sbrinz râpé, asperger avec le beurre, cuire au four tout en gratinant

Conseils pratiques

On peut aussi farcir les cannellonis avec diverses farces à raviolis et les préparer avec d'autres sauces (p.ex. sauce au Gorgonzola). On peut aussi utiliser un produit CF pour la pâte à cannellonis.

Tortellinis aux épinards et à la ricotta au pesto

Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung und Pesto

Quantité: 10.00 pers.
Groupe: Mets aux pâtes alimentaires
Saison: Printemps-automne

Pâte

300 g Farine fleur type 550
100 g Oeuf entier frais
60 g Jaune d'oeuf frais
25 g Huile d'olive pressée à froid
10 g Eau

Farce

250 g Epinards en branches surgelés
25 g Echalotes pelées
25 g Beurre
200 g Ricotta
25 g Huile d'olive pressée à froid
50 g Parmesan râpé
70 g Oeuf entier pasteurisé
Sel
Poivre blanc du moulin

Pesto

50 g Basilic frais
25 g Persil plat frais
40 g Pignons
15 g Ail pelé
25 g Parmesan râpé
40 g Pecorino romano râpé
150 g Huile d'olive pressée à froid
Poivre blanc du moulin

Mise en place

- Blanchir les épinards en branches, refroidir à l'eau glacée, égoutter, bien essorer et hacher
- Hacher finement les échalotes
- Laver le basilic et le persil, les effeuiller et les sécher

Préparation de la pâte

- Tamiser la farine fleur et former une fontaine
- Mettre l'oeuf entier, le jaune d'oeuf, l'huile d'olive et l'eau au milieu
- Mélanger petit à petit la farine vers le milieu et travailler le tout pour obtenir une pâte ferme
- Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit élastique
- Avant de continuer, laisser reposer au réfrigérateur à couvert pendant 1-1½ heure

Tortellinis aux épinards et à la ricotta au pesto

Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung und Pesto

Quantité: **10.00 pers.**
Groupe: **Mets aux pâtes alimentaires**
Saison: **Printemps-automne**

Préparation de la farce

- Etuver les échalotes hachées dans le beurre, ajouter les épinards hachés et faire suer brièvement
- Laisser ensuite refroidir et hacher finement
- Passer la ricotta au tamis
- Mélanger les épinards hachés, la ricotta, l'huile d'olive, le Parmesan et l'oeuf entier, puis rectifier l'assaisonnement

Préparation du pesto

- Mixer finement le basilic, le persil, les pignons et l'ail avec l'huile d'olive froide (ou les piler dans un mortier)
- Mélanger avec le Parmesan râpé et le Pecorino, puis rectifier l'assaisonnement avec le poivre du moulin

Préparation du mets

- Abaisser finement la pâte et la découper en disques d'un diamètre de 3-4 cm
- Dresser dessus un peu de farce et humecter le bord avec un peu d'eau
- Former des demi-lunes et bien presser les bords
- Former délicatement en boucle autour d'un doigt, plier en même temps le bord compressé vers le haut, de sorte à former un creux autour de la farce
- Presser fermement avec le pouce les extrémités des demi-lunes courbées pour former des anneaux fermés
- Dresser les tortellinis formés sur un linge fariné pour qu'ils ne collent pas entre eux

Finition

- Cuire les tortellinis dans l'eau salée avec un peu d'huile en maintenant au point d'ébullition
- Les sortir délicatement et bien les égoutter

Présentation

- Dresser les tortellinis sur un plat ou une assiette
- Mélanger un peu d'eau de cuisson avec le pesto et répartir sur les tortellinis dressés

Salade de betteraves rouges cuites

Gekochter Randensalat/Rote-Bete-Salat

Quantité: 4.00 pers.
Groupe: Salades Sauces à salade
Saison: Printemps-automne

Ingrédients

400 g Betteraves rouges cuites pelées
4 g Ciboulette fraîche

Sauce

32 g Vinaigre de vin rouge
30 g Huile de tournesol
20 g Oignons pelés
2 g Sucre brut
Sel
Poivre blanc du moulin

Mise en place

- Couper les betteraves rouges en tranches de 4 mm d'épaisseur avec un couteau Demidov (ou les râper à la râpe à röstis)
- Ciseler la ciboulette
- Hacher finement les oignons

Préparation

- Mélanger les ingrédients pour la sauce
- Mélanger les betteraves rouges coupées avec la sauce et dresser
- Parsemer de ciboulette

Conseils pratiques

Il est préférable de mélanger les betteraves rouges encore chaudes avec la sauce.

Raviolis aux bolets

Ravioli mit Steinpilzen

Quantité: 8.00 pers.
Groupe: Mets aux pâtes alimentaires
Saison: Été-automne

Pâte

240 g Farine fleur type 550
80 g Oeuf entier frais
48 g Jaune d'oeuf frais
20 g Huile d'olive pressée à froid
8 g Eau

Farce

40 g Huile d'olive
40 g Echalotes pelées
360 g Bolets frais parés
8 g Basilic frais
40 g Oeuf entier pasteurisé
20 g Jaune d'oeuf pasteurisé
40 g Parmesan râpé
Sel
Poivre blanc du moulin

Autres ingrédients

80 g Parmesan râpé
64 g Beurre

Mise en place

- Hacher finement les échalotes
- Frotter les bolets avec un linge et les couper en paysanne
- Laver le basilic, l'effeuiller, le sécher légèrement et le hacher

Préparation de la pâte

- Tamiser la farine fleur et former une fontaine
- Mettre l'oeuf entier, le jaune d'oeuf, l'huile d'olive et l'eau au milieu
- Mélanger petit à petit la farine vers le milieu et travailler le tout pour obtenir une pâte ferme
- Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit élastique
- Avant de continuer, laisser reposer au réfrigérateur à couvert pendant 1-1½ heure

Préparation de la farce

- Sauter avec légère coloration les bolets avec l'huile d'olive dans une poêle lyonnaise
- Ajouter les échalotes et sauter le tout
- Ajouter le basilic haché, sortir et laisser refroidir
- Mélanger les bolets avec l'oeuf entier, le jaune d'oeuf et le Parmesan, puis rectifier l'assaisonnement

Préparation du mets

- Abaisser très finement la pâte à raviolis en deux abaisses de même grandeur
- Sur une des abaisses, dresser la farce en petits tas et badigeonner les interstices avec de l'eau
- Recouvrir soigneusement avec la deuxième abaisse
- Bien presser la pâte entre la farce avec un bâton
- Découper les raviolis à la roulette (Ø 4-5 cm)

Raviolis aux bolets

Ravioli mit Steinpilzen

Quantité: **8.00 pers.**
Groupe: **Mets aux pâtes alimentaires**
Saison: **Été-automne**

Finition

- Cuire les raviolis dans l'eau salée avec un peu d'huile en maintenant au point d'ébullition
- Les sortir délicatement et bien les égoutter

Présentation

- Dresser les raviolis sur un plat à gratin ou une assiette
- Parsemer avec le Parmesan râpé et asperger avec le beurre moussé

Conseils pratiques

On peut aussi compléter ce mets avec des bolets sautés.