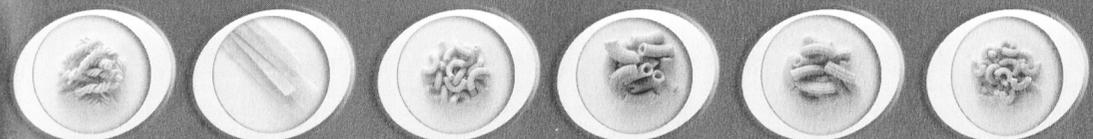


MODE D'EMPLOI
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG
HANDLEIDING



SOMMAIRE

INTRODUCTION.....	1
LES BASES.....	2
UTILISATION DU HACHOIR GOURMET.....	3
SAUCES.....	4
RECETTES.....	5



1

INTRODUCTION

**Depuis la nuit des temps, l'homme mange pour vivre...
Mais depuis quelques siècles, le plaisir a pris sa place à
table et l'homme a fait de la cuisine, un art véritable.**

Un peu d'histoire...

Découvertes par Marco Polo au fil de ses voyages ou vieilles comme le monde ?

il n'en reste pas moins que les pâtes perdurent et n'ont cessé de se diversifier pour le plus grand plaisir des gourmets. Les pâtes ont une bonne valeur nutritive, elles se digèrent facilement, et peuvent s'accommoder de multiples manières.

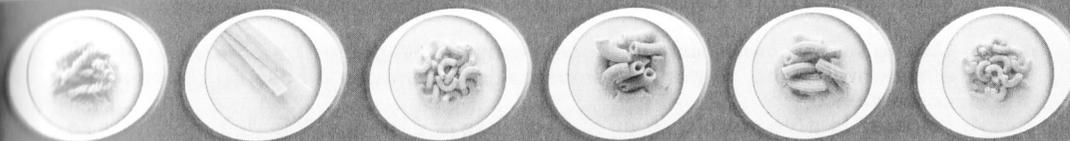
Les recettes que je vous propose dans ce livret ont été inspirées par les bases de la cuisine italienne, mon imagination et mon expérience.

Un conseil : aussitôt cuites, les pâtes doivent être assaisonnées et servies sans attendre !

J'espère que les plats que je vous propose ici sauront flatter vos papilles délicates !

Bon appétit !

Camille Raymond.



Vous venez d'acquérir le HACHOIR GOURMET et nous vous remercions de la confiance que vous portez à DURANDAL, gamme complète d'ustensiles de cuisine et de cuisson.

Vous découvrirez qu'avec le HACHOIR GOURMET, vous allez pouvoir préparer des pâtes fraîches, mais aussi, hacher la viande et faire des saucisses.

Pour commencer, apprenons les bases fondamentales des pâtes.

Les pâtes et les sauces

Si la gamme des pâtes est aussi diversifiée, par ses formes, c'est que chacune d'elle apporte une différence tant dans la texture que par le goût. Il convient d'accommoder les pâtes avec la sauce qui les habillent le mieux.

- **Les pâtes longues...** Les spaghetti, spaghettini, linguine et fusilli s'accommodent avec de simples sauces au légumes. Les sauces bolognaise et carbonara font une véritable harmonie avec ce type de pâtes.

- **Les pâtes en ruban...** Tagliatelles, pappardelle et fettuccine sont les pâtes les plus couramment servies. Agrémentez ces pâtes avec des sauces au fromages (parmesan, gorgonzola) ou des sauces champignons.

- **Les pâtes tubulaires...** Les sauces à bases de viandes et de poissons relèvent le goût de cette catégorie.

- **Les gnocchi...** enrobés d'une sauce crémée, gratinés au four et/ou accompagnés d'un peu de bacon et de fromage sont un véritable régal.

- **Les pâtes farcies et gratinées...** tels que les canelloni et les raviolis sont les variétés les plus connues.

La confection des pâtes

Utiliser une farine de blé dur, riche en gluten, de type 00 (classification italienne) ou de type 45 (classification française), pour apporter aux pâtes leur vraie texture. Avec une farine classique, les pâtes seront plus molles.

Pour 1kg environ

350 gr de farine, 350 gr de semoule de blé dur, 1 c. à café de sel, 7 œufs, 2 c. à soupe d'huile d'olive

Il est préférable de préparer votre pâte sur un plan de travail.

1. Mélangez la semoule et la farine avec le sel. Creusez une fontaine au centre.
2. Cassez les œufs au dessus du puit et ajoutez l'huile. Liez lentement les œufs à la farine à l'aide d'une fourchette et ramenez la farine vers le centre au fur et à mesure.
3. Une fois l'ensemble bien mélangé, formez une boule. La pâte ne doit pas être ni trop sèche, ni trop détremée. Ajoutez un peu d'huile ou de farine en conséquence.
4. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Elle doit reprendre sa forme initiale lorsque vous appuyez le doigt dessus.
5. Enveloppez-la dans un film plastique alimentaire et laissez-la reposer env. 30 minutes au réfrigérateur.

Pour les pâtes vertes aux épinards : remplacez 2 des œufs par 500 grs d'épinards cuits passés au mixer et préalablement pressés dans un linge pour extraire le maximum de jus.

La cuisson des pâtes

Les pâtes fraîches que vous allez préparer avec le HACHOIR GOURMET ne seront jamais aussi fermes que les pâtes sèches. Néanmoins, elles doivent offrir une légère résistance. Faire chauffer de l'eau salée. Porter à ébullition et jeter les pâtes dans l'eau bouillante. Ajouter une cuillère d'huile d'olive dans l'eau de cuisson. Des pâtes trop cuites sont molles et sans saveur. 2 à 3 minutes suffisent pour avoir des pâtes "al dente". Cependant, il n'y a pas de recette pour faire cuire les pâtes "al dente", il suffit de rester à côté et de les goûter de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient à point.



Pour préparer les pâtes

- Positionnez le HACHOIR GOURMET sur une surface plane et bloquer la ventouse à l'aide de la manette (1)
- Choisissez la plaque de pâtes et l'installez sur l'appareil (2)
- Vissez l'embout plastique de sécurité sur la plaque (3)
- Installez le séparateur de pâtes à l'extrémité (4)
- Incorporez la pâte dans le HACHOIR GOURMET et utilisez le poussoir pour presser la pâte dans le conduit, puis tournez la manivelle pour commencer à hacher.

Attention : ne pas mettre vos doigts à l'intérieur de l'appareil. Toujours utiliser le poussoir de sécurité. (5)

- Découpez les pâtes lorsqu'elles atteignent la longueur souhaitée (6)
- Disposez les pâtes longues sur l'étendoir à pâtes ou laissez les pâtes tubulaires sur un linge propre et sec. (7)

Pour hacher la viande

- Positionnez le HACHOIR GOURMET sur une surface plane et bloquez la ventouse à l'aide de la manette (1)
- Choisissez la plaque de coupe et installez la sur l'appareil (2)
- Vissez l'embout plastique de sécurité sur la plaque (3)
- Incorporez la viande dans le HACHOIR GOURMET et utilisez le poussoir pour presser la viande dans le conduit, puis tournez la manivelle pour commencer à hacher.

Attention : ne pas mettre vos doigts à l'intérieur de l'appareil. Toujours utiliser le poussoir de sécurité. (5)

Pour réaliser des saucisses

- Positionnez le HACHOIR GOURMET sur une surface plane et bloquez la ventouse à l'aide de la manette (1)
- Installez l'embout pour saucisses sur l'appareil (2)
- Vissez l'embout plastique de sécurité sur l'embout (3)
- Positionnez le boyau à saucisse à l'extrémité
- Incorporez la viande dans le HACHOIR GOURMET et utilisez le poussoir pour presser la viande dans le conduit, puis tournez la manivelle pour commencer à hacher.

Attention : ne pas mettre vos doigts à l'intérieur de l'appareil. Toujours utiliser le poussoir de sécurité. (5)



Pâtes aux 6 saveurs

Ingrédients : Persil, basilic, thym, romarin, sauge, marjolaine

Préparation :

1. Hachez très finement les herbes et mélangez les dans un mortier avec 1/2 c. soupe d'huile d'olive par portion. (1/2 c. à soupe = 1 portion)
2. Versez ce mélange sur les pâtes dans le plat à servir
3. Remuez doucement
4. Servez chaud

Cette sauce convient particulièrement aux tagliatelles. Cette préparation se suffit à elle-même et n'a pas besoin de fromage râpé, mais vous pouvez toujours en mettre si ça vous convient !

Sauce au roquefort

Ingrédients : 1 portion individuelle de roquefort emballé, 1/2 citron pressé, 1 c. à café de vinaigre fin, 2 c. à café de moutarde de Dijon, 1 yaourt maigre, 1 c. à café de sauce anglaise

Préparation :

1. Mettez tous les ingrédients dans un bol
2. Mélangez à l'aide d'un batteur électrique ou d'un mixer

Cette préparation ne nécessite aucune cuisson. Versez sur les pâtes fraîchement égouttées. Servez chaud.

**Tagliatelles aux légumes**

Ingrédients : 500 gr de tagliatelles, 2 petites courgettes, 2 poivrons (rouge et jaune), 50 gr de petits pois écossés, 2 petites tomates fermes, 1 blanc de poireau, 2 cœurs d'artichaut, 1 gousse d'ail hachée, 10 cl d'huile d'olive, sel, poivre, parmesan

Préparation :

1. Lavez les courgettes et coupez les en dés sans les peler. Ecossez les petits pois. Lavez les poivrons ; épépinez les et coupez les en dés. Ebouillantez les tomates pour les peler et coupez les en dés. Réservez les tomates pour la fin de la cuisson. Fendez le poireau sur la longueur, lavez le à grande eau. Coupez le en rondelles.

Cuisson :

2. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites blanchir les petits pois (5min).
3. Emincez les cœurs d'artichaut et faites les revenir dans une sauteuse pendant 5 min. ajoutez tous les légumes, à l'exception des tomates et de l'ail. Couvrez et laissez cuire à feu doux. Lorsque les légumes sont pratiquement cuits, ajoutez les tomates et l'ail, puis chauffez le tout.
4. Ajoutez les pâtes fraîchement égouttées et mélangez doucement à la préparation.
5. Versez le tout dans un plat à servir chaud. Ajoutez du parmesan fraîchement râpé et servez immédiatement.

Pennes aux crevettes et fonds d'artichaut

Pour 4 personnes

Ingrédients : 350 gr de penne, 4 fonds d'artichauts, 3 cuil. à soupe d'huile d'olive, 2 gousses d'ail pilées, 1/2 botte de menthe fraîche, 1/4 botte de persil plat, 16 crevettes royales roses

Préparation :

1. Hachez très finement la menthe, le persil et l'ail et mélangez les dans un mortier.
2. Décortiquez les crevettes en conservant la queue.
3. Découper les fonds d'artichaut en quartier.

Cuisson :

4. Faites cuire le mélange ail et herbes dans une casserole pendant 4 minutes à feu doux avec l'huile d'olive. Salez et poivrez généreusement.
5. Ajouter les fonds d'artichauts et les crevettes. Laissez cuire pendant 2 minutes.
6. Égouttez les pâtes et versez-les dans un plat creux chaud.
7. Nappez les pâtes avec la préparation encore chaude et mélangez bien.
8. Servez immédiatement.

Vous pouvez conserver un peu de menthe et de persil, non hachés, pour agrémenter votre préparation.

Cette sauce peut être réalisée en variant les ingrédients : vous pouvez remplacer les crevettes par des coquillages et les fonds d'artichaut par des pointes d'asperges. Et de temps en temps, au diable l'avarice, préparez cette recette avec tous les ingrédients !

**Tagliatelles au bœuf vigneron**

Pour 4 personnes

Ingrédients : 500 grs de bœuf maigre, 1 gousse d'ail, 250 gr de tomates fraîches bien rouges, 1 bouquet garni (persil haché, thym, 1 feuille de laurier, sel et poivre), 1 oignon, 250 gr de champignons de Paris, 1 bouteille de bon vin rouge

Préparation :

1. Découpez la viande en morceau de 4 à 5 cm. Otez la graisse apparente et dénervez le mieux possible
2. Laissez mariner la viande dans la moitié du vin rouge, pendant 6 heures.
3. Hachez les oignons. Hachez finement l'ail. Rincer les tomates et coupez les en morceaux.

Cuisson :

4. Sortez les morceaux de viande et égouttez les sur un linge.
5. Préchauffez votre faitout à feu vif et faites revenir le bœuf sur tous les côtés. Réservez la viande bien dorée et saisie.
6. Faites blondir les oignons sans les laisser noircir, et remettre le bœuf. Mélangez bien et laissez cuire quelques minutes en remuant de temps en temps.
7. Ajoutez les tomates et remuez régulièrement pour extraire le jus. Incorporez le bouquet garni. Couvrir et portez à ébullition. Faites réduire à feu doux.
8. Ajoutez en une seule fois le vin. Le niveau de la sauce doit être de 2 cm au dessus de la viande.
9. Couvrir et laissez mijoter à feu doux pendant 45 minutes.

Pendant ce temps, préparez les champignons et coupez les en lamelles.

10. Ajoutez les champignons et laissez cuire encore 15 minutes.
11. Poursuivre la cuisson à feu doux jusqu'au moment de servir.

Ce plat convient à toutes les catégories de pâtes et peut être préparé la veille pour le lendemain. Une fois réchauffé, ce plat conserve toutes ses qualités gustatives. Les champignons de Paris peuvent être remplacés par des cèpes déshydratés (un peu plus chers, mais bien meilleurs !).

Si vous êtes imaginatif, et que le bœuf vigneron a été préparé la veille, passez la préparation au mixer en mode "pulse" pour obtenir une sauce onctueuse dans laquelle subsiste quelques petits morceaux de viande et réchauffez à feu doux. Cette sauce accompagne parfaitement les pâtes tubulaires.

Émincé de veau Tzingara

Pour 4 personnes

Ingrédients : 400 gr d'émincés de veau, huile d'olive, 2 courgettes, thym, basilic, sel et poivre

Préparation :

1. Découpez les courgettes en rondelles sans les peler.
2. Ébouillantez les tomates pour les peler et coupez les en quatre.

Cuisson :

3. Dans un sauteuse, faites revenir les courgettes dans l'huile d'olive à feu doux en les dorant des deux côtés. Ajoutez les tomates pelées et les faire fondre à feu doux pendant une vingtaine de minutes. Salez, poivrez et ajoutez le thym et le basilic.
4. Dans un poêle, faites cuire les émincés de veau à feu moyen, en remuant souvent (10 à 12 minutes).
5. Versez la préparation des courgettes sur les émincés.
6. Remettez le tout dans la sauteuse.
7. Déglacez le fond du jus et le verser dans la sauteuse.
8. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 3 minutes.
9. Servez chaud.

Lapin dijonnais à la tomate

Pour 4 personnes.

Ingrédients : 1/2 lapin, 15 gr de beurre, 1/2 pot de moutarde de Dijon, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 15 cl de vin blanc sec, 4 clous de girofle, 1 bte de concentré de tomates, sel, poivre

Préparation :

1. Découpez le lapin en petits morceaux. Faites le mariner avec le vin blanc, sel, poivre, oignon piqué de clous de girofle, durant 24 heures.
2. Préchauffez votre four. En attendant qu'il soit chaud :
3. Égouttez les morceaux de lapin et badigeonnez de moutarde.
4. Disposez le tout dans un plat à four.
5. Étalez le concentré de tomate sur les morceaux.
6. Salez et poivrez. Mettre l'ail et arrosez de vin blanc.

Cuisson :

7. Mettre au four chaud pendant 40 à 45 minutes sans couvrir.

*Ce plat s'accompagne de coquillettes.
La sauce doit être courte, assez compacte.*

Filets de sole jardinière

Pour 4 personnes

Ingrédients : 4 filets de sole (200 gr env. par filet), 3 échalotes, 2 blanc de poireaux, 4 salsifis, 2 cotes de bettes, 1 navet, 1/4 de litre de vin blanc sec, 1 petit pot de crème allégée, 1 citron, 1 filet d'huile d'olive

Préparation :

1. Rincez les légumes
2. Coupez les poireaux et les cotes de bette en fines lanières de 3 cm de longueur.
3. Coupez le navet en dés.
4. Hachez finement les échalotes.

Cuisson :

5. Versez l'huile d'olive dans une sauteuse et faites blondir l'échalote.
6. Ajoutez en une seule fois les légumes et le vin blanc.
7. Salez et poivrez.
8. Couvrir et laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes.
9. Déposez les filets de soles sur les légumes, sans mélanger et laissez cuire à feu moyen pendant 15 minutes.
10. Retirez les filets de sole et les tenir au chaud.
11. Réservez les légumes dans un autre plat et maintenir au chaud.
12. Ne pas rincer la sauteuse. Ajoutez le jus de citron et la crème (allonger le jus si besoin avec un peu de vin blanc).
13. Portez à ébullition en mélangeant bien.
14. Servez chaud.

Pour une belle présentation, mettre les tagliatelles dans un plat à servir chaud. Versez la sauce sur les pâtes et disposez les filets de sole sur la sauce.



Passat 

PASSAT Service Consommateurs
9, rue du général Goutierre - F-59610 FOURMIES
Tél. : 03 27 60 80 80 - E-mail : info@passat.fr
<http://www.passat.fr>