

11
RECETTES
VEGGIE



Plats de pâtes raffinés pour la machine à pâtes

SILVERCREST®

Table des matières

Introduction	2
Pâtes à base de semoule de blé dur à l'œuf	2
Pâtes à base de semoule de blé dur sans œuf	3
Pâtes de blé à l'œuf	3
Pâtes de blé sans œuf	3
Spaghetti carbonara	4
Spaghetti à la bolognaise	5
Spaghetti aux zoodles et au saumon	6
Spaghettonis aglio olio	7
Spaghettonis caprese aux tomates grillées	8
Fettuccines à la sauce parmesan-citron	9
Tagliatelles aux légumes et au fromage râpé	10
Poulet flambé aux tagliatelles	11
Pappardelles aux champignons et au lard	12
Gratin à la choucroute et aux tagliatelles	13
Pappardelles aux crevettes et aux pois	15
Linguines aux épinards en sauce aux noix	16
Raviolis farcis au lard et aux poires	17
Lasagnes à la sauce tomate, viande hachée et mozzarella	18
Lasagnes aux épinards aux crevettes et au saumon	20
Lasagnes aux brocolis et au romanesco	21
Lasagnes classiques à la viande hachée	22
Raviolis farcis ricotta-tomates	23
Macaroni and Cheese	24
Gratin gyros aux macaronis à la sauce Metaxa	25
Nouilles au sucre et à la crème	26
Pennes sucrées au lait et aux pommes	26
Pennes au chou vert et au lard	27
Pennes complètes au pesto de tournesol	28
Pennes en sauce tomate épicée	29
Répertoire de recettes	30



Introduction

La machine à pâtes Silvercrest vous permet de préparer différentes formes de pâtes/nouilles de manière rapide et fiable.

Les plus courantes sont les pâtes à la farine de blé, à la semoule de blé dur, avec ou sans œuf et de l'eau. Vous pouvez cependant remplacer le liquide par des jus ou ajouter des herbes aromatiques à la pâte, pour donner un goût particulier aux pâtes.

Jus de tomate, d'épinards, de carottes ou des herbes aromatiques comme l'estragon, le persil ou basilic finement hachées sont ici idéaux. Vous pouvez également ajouter des épices comme du poivre ou du sel.



Remarque : vous pouvez varier toutes les recettes à volonté et les modifier en fonction de vos propres goûts ! Donnez libre cours à votre créativité. Les illustrations de ce livret de recettes sont des exemples et peuvent différer de votre résultat en fonction de la qualité des aliments.

Pâtes à base de semoule de blé dur à l'œuf

INGRÉDIENTS

200 g de semoule de blé dur
50 g de farine de blé (type 45)
env. 40 ml d'eau
1 œuf (taille M)

Placer 200 g de semoule de blé dur et 50 g de farine de blé dans la cuve à pâte.

Ajouter un œuf dans le gobelet gradué pour les liquides et ajouter env. 40 ml d'eau. Les deux doivent donner ensemble env. 90 ml de liquide. Battre l'œuf avec l'eau.

Lancer le programme de pétrissage pour 250 g de farine ☐.

Verser lentement le mélange eau-œuf dans la cuve à pâte au travers de l'orifice dans le couvercle.

Procéder à l'extrusion de la pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Utiliser la spatule pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.

INGRÉDIENTS

200 g de semoule de blé dur
50 g de farine de blé (type 45)
env. 80 ml d'eau

Pâtes à base de semoule de blé dur sans œuf

Placer 200 g de semoule de blé dur et 50 g de farine de blé dans la cuve à pâte.

Lancer le programme de pétrissage pour 250 g de farine ☐.

Verser lentement env. 80 ml d'eau dans la cuve à pâte au travers de l'orifice dans le couvercle.

Procéder à l'extrusion de la pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Utiliser la spatule pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.

INGRÉDIENTS

250 g de farine de blé (type 45)
env. 40 ml d'eau
1 œuf (taille M)

Pâtes de blé à l'œuf

Placer 250 g de farine de blé dans la cuve à pâte.

Ajouter un œuf dans le gobelet gradué pour les liquides et ajouter env. 40 ml d'eau. Les deux doivent donner ensemble env. 90 ml de liquide. Battre l'œuf avec l'eau.

Lancer le programme de pétrissage pour 250 g de farine ☐.

Verser lentement le mélange eau-œuf dans la cuve à pâte au travers de l'orifice dans le couvercle.

Procéder à l'extrusion de la pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Utiliser la spatule pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.

INGRÉDIENTS

250 g de farine de blé (type 45)
env. 80 ml d'eau

Pâtes de blé sans œuf

Placer 250 g de farine de blé dans la cuve à pâte.

Lancer le programme de pétrissage pour 250 g de farine ☐.

Verser lentement env. 80 ml de liquide dans la cuve à pâte au travers de l'orifice dans le couvercle.

Procéder à l'extrusion de la pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Utiliser la spatule pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.



Spaghettis carbonara

Faire cuire les spaghettis maison al dente dans l'eau salée. Mélanger les jaunes d'œufs et 60 g de parmesan dans un bol.

Couper le lard en fines tranches, éplucher oignon et ail, les couper en fins dés et faire revenir le tout dans une poêle dans de l'huile d'olive pendant 3 à 4 minutes.

Retirer du feu, laisser refroidir et ajouter au mélange de jaunes d'œufs.

Égoutter les spaghettis et les mélanger encore mouillés au mélange aux œufs, bien remuer. Le mélange aux œufs doit épaissir et prendre une consistance crémeuse sous l'effet de la chaleur des pâtes.

Disposer immédiatement les pâtes dans les assiettes, moudre du poivre frais par-dessus, saupoudrer du reste de parmesan et servir garnies avec le basilic.



Disque de façonnage : A



Temps :
env. 25 min



Portions : 2-3

INGRÉDIENTS

env. 320 g de spaghettis
Sel
4 jaunes d'œufs, taille M
100 g de parmesan râpé
100 g de poitrine de porc
1 oignon
1 gousse d'ail
2 cs d'huile d'olive
Poivre du moulin
Feuilles de basilic, pour la garniture



Disque de façonnage : A



Temps :
40 min



Portions : 2-3

INGRÉDIENTS

env. 320 g de spaghettis
1 carotte
1 oignon
1 gousse d'ail
1 branche de céleri
400 g de viande hachée mélangée
2 cs d'huile d'olive
2 cs de concentré de tomate
env. 200 ml de bouillon de viande
150 ml de tomates passées
Sel
1 pincée de sucre
Poivre du moulin
400 g de tomates en morceaux, en boîte
1 cc d'herbes séchées
Basilic pour garnir
40 g de parmesan râpé, selon les goûts



Spaghettis à la bolognaise

Éplucher les carottes, les oignons et l'ail et les couper en petits dés.

Laver le céleri et le couper également en petits dés.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire revenir la viande hachée jusqu'à ce qu'elle dore légèrement.

Ajouter les légumes préparés et les faire blondir 2 à 3 minutes.

Incorporer le concentré de tomates et laisser encore mijoter brièvement, puis verser le bouillon et les tomates passées. Saler, sucrer et poivrer et ajouter les tomates en morceaux et les herbes aromatiques.

Faire mijoter la sauce env. 35 à 40 minutes en remuant de temps en temps, et ajouter éventuellement encore un peu de bouillon.

Pendant ce temps, faire cuire les spaghettis maison dans suffisamment d'eau salée, jeter l'eau de cuisson, les égoutter et les disposer sur les assiettes.

Rectifier la sauce bolognaise, la verser sur les spaghettis et servir garnis avec le basilic. Servir avec du parmesan râpé en fonction des goûts.



Spaghettis aux zoodles et au saumon

Faire cuire les spaghettis maison dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient fermes sous la dent, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Pendant ce temps, laver les courgettes et les couper en longues bandes fines, appelées "zoodles" à l'aide d'un coupe-légumes en spirales.

Conseil : vous pouvez également couper les courgettes en petits dés si vous n'avez pas de coupe-légumes en spirales.

Laver le saumon, l'éponger avec du papier blanc, le couper en dés et le faire revenir de tous les côtés dans une poêle dans de l'huile d'olive chaude.

Pendant ce temps, laver le basilic, le secouer pour le sécher, effeuiller les tiges et couper les feuilles en lanières.

Retirer le saumon de la poêle et le tenir au chaud.

Faire revenir les zoodles (pâtes de courgettes) dans la même poêle. Déglacer avec la crème et laisser mijoter env. 3 minutes. Saler, poivrer et ajouter le basilic.

Incorporer la crème fraîche et laisser brièvement les pâtes chaudes dans la sauce.

Ajouter le saumon et assaisonner avec le sel, poivre et le jus de citron.

Disposer dans des assiettes creuses et servir immédiatement.



Disque de façonnage : A



Temps : 20 min



Portions : 2-3

INGRÉDIENTS

env. 320 g de spaghettis
Sel
3 - 4 courgettes
500 g de filet de saumon, sans la peau
3 cs d'huile d'olive
3 tiges de basilic
200 ml de crème
Poivre du moulin
100 g de crème fraîche
Jus de citron



Disque de façonnage : B



Temps : 15 min



Portions : 2-3

INGRÉDIENTS

env. 320 g de spaghettonis
Sel
4 gousses d'ail
2 à 3 petits piments séchés
6 cs d'huile d'olive
2 - 3 cs de persil plat haché



VÉGÉ-TALIEN

Spaghettonis aglio olio

Faire cuire les spaghettonis maison al dente dans l'eau salée.

Éplucher pendant ce temps l'ail et le couper en fins dés.

Écraser finement les piments.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, et y faire revenir brièvement l'ail avec les deux tiers des piments, ajouter ensuite le persil.

Jeter l'eau des spaghettonis, les égoutter brièvement, les verser dans l'huile piment-ail et bien mélanger le tout.

Saler les spaghettonis, les disposer dans des assiettes, saupoudrer du reste de piments et servir.



Spghettonis caprese aux tomates grillées

Laver les tomates cerises et les mettre dans un plat à gratin avec l'huile d'olive, un peu de gros sel et les herbes aromatiques lavées.

Éplucher l'ail et l'ajouter.

Préchauffer le four à 160 °C à chaleur de voûte/de sole et faire cuire les tomates env. 30 à 35 minutes. Les sortir, enlever les herbes aromatiques et laisser refroidir.

Faire cuire les spghettonis maison dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient fermes sous la dent, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Mettre les tomates et leur jus, l'huile, les spghettonis, la mozzarella et le vinaigre balsamique dans un saladier.

Saler et poivrer et bien mélanger.

Effeuillement le basilic, le laver, le secouer pour le sécher et le répartir par-dessus les pâtes.

Moudre un peu de poivre frais par-dessus en fonction des goûts et servir.



Disque de façonnage : B



Temps : 40 min



Portions : 2-3

INGRÉDIENTS

env. 320 g de spghettonis
500 g de tomates cerises
6 cs d'huile d'olive
gros sel de mer
2 brins de romarin
2 brins de thym
4 gousses d'ail
Sel
150 g de mini-boules de mozzarella
4 cs de vinaigre balsamique blanc
Poivre du moulin
1 poignée de feuilles de basilic



Fettuccines à la sauce parmesan-citron

Faire cuire les fettuccines maison al dente dans l'eau salée bouillante.

Épluchez et écrasez l'échalote et l'ail, les couper en très petits dés. Faire blondir les deux dans de l'huile d'olive dans une poêle.

Rincer le citron sous l'eau chaude et en râper le zeste. Mettre le zeste et le jus du citron ainsi qu'une louche de l'eau de cuisson des pâtes dans la poêle et laisser mijoter le tout 1 à 2 minutes.

Ajouter le parmesan et mélanger. Poivrer.

Jeter l'eau de cuisson des fettuccines et les égoutter.

Disposer sur des assiettes et verser la sauce par-dessus.

Garnir de basilic et servir.



Disque de façonnage : C



Temps : 15 min



Portions : 2-3

INGRÉDIENTS

env. 320 g de fettuccines
Sel
1 échalote
1 gousse d'ail
2 cs d'huile d'olive
1 gros citron bio, zeste et jus
100 g de parmesan râpé
Poivre du moulin
Basilic pour garnir



VEGGIE

Tagliatelles aux légumes et au fromage râpé

Décongeler les pois et les faire blanchir dans de l'eau salée bouillante pendant 2 - 3 minutes. Jeter ensuite l'eau de cuisson, rincer à l'eau glacée et égoutter.

Laver les poivrons et la courgette, les nettoyer et les couper en fines lamelles.

Laver les asperges et éplucher le cas échéant le tiers inférieur. Couper en biais en fines tranches.

Éplucher l'ail et le hacher fin.

Laver les brins de thym et les secouer pour les sécher.

Cuire les tagliatelles maison al dente env. 4 minutes.

Pendant ce temps, mettre l'huile dans une poêle, la chauffer et y faire sauter les légumes.

Ajouter l'ail, le thym et un peu d'eau de cuisson des pâtes puis saler et poivrer le tout.

Égoutter les pâtes et les ajouter aux légumes.

Équeuter le thym et y mélanger 2 cuillères de parmesan.

Disposer le tout sur des assiettes et saupoudrer avec le reste de parmesan avant de servir.



Disque de façonnage : C



Temps : 15 min



Portions : 3 - 4

INGRÉDIENTS

env. 320 g de tagliatelles
100 g de pois, surgelés
Sel
1 courgette
1 poivron jaune
1 poivron rouge
150 g d'asperges vertes
2 gousses d'ail
2 brins de thym
3 cs d'huile d'olive
Poivre du moulin
80 g de parmesan râpé



Disque de façonnage : C



Temps : 30 min



Portions : 3 - 4

INGRÉDIENTS

env. 320 g de tagliatelles
400 g de blancs de poulet
2 échalotes
4 brins de persil
250 ml de crème
4 cs de cognac
1 cs de curry en poudre
2 cs d'huile d'olive
Sel, poivre



Poulet flambé aux tagliatelles

Laver les blancs de poulet, les tamponner pour les sécher puis les couper en morceaux de la taille d'une bouchée.

Mélanger les morceaux de poulet avec le curry et une cs d'huile.

Éplucher les échalotes et les couper en fins dés.

Faire cuire les tagliatelles maison al dente dans de l'eau bouillante salée, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Faire chauffer 1 cs d'huile dans une poêle et y faire revenir les morceaux de poulet assaisonnés env. 5 minutes. Ajouter les échalotes.

Verser le cognac, laisser chauffer env. 30 secondes, puis flamber.

Laver le persil, le secouer pour le sécher et le hacher finement.

Mettre la moitié du persil dans la poêle, ajouter 200 ml de crème, mélanger et laisser mijoter 5 minutes. Saler et poivrer.

Disposer les tagliatelles sur une assiette, garnir avec le poulet à la crème et parsemer de persil.



Pappardelles aux champignons et au lard

Faire cuire les pappardelles maison fraîches al dente dans l'eau salée.

Couper le lard en dés, nettoyer les champignons et les couper en rondelles.

Éplucher l'ail et le hacher.

Faire revenir brièvement l'ail et le lard fumé à la poêle.

Ajouter les champignons et cuire 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Faire sauter les pappardelles égouttées avec une cuillère à soupe de persil aux champignons et au lard.

Saler et poivrer.

Parsemer le reste de persil sur les pappardelles avant de servir.



Disque de façonnage : D



Temps : 15 min



Portions : 2-3

INGRÉDIENTS

env. 320 g de pappardelles
Sel
200 g de lard fumé
200 g de champignons
1 gousse d'ail
2 cs d'huile d'olive
2 cs de persil finement haché
80 g de parmesan frais râpé
Poivre



Disque de façonnage : D



Temps : 30 min



Portions : 6

INGRÉDIENTS

env. 630 g de tagliatelles
1 oignon
1 gousse d'ail
1 cs d'huile d'olive
200 g de jambon cuit
100 g de Katenschinken (fumé, en dés)
500 g de choucroute
200 g de fromage à gratiner (râpé)
200 ml de crème
Sel, poivre



Gratin à la choucroute et aux tagliatelles

Faire cuire les tagliatelles maison al dente dans de l'eau bouillante salée, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Éplucher l'ail et les oignons, les hacher finement et les faire revenir à la poêle avec le katenschinken et l'huile d'olive.

Couper le jambon cuit en dés et l'ajouter également à la choucroute.

Faire revenir le tout brièvement.

Commencer par mettre le mélange à la choucroute, puis les tagliatelles et par-dessus le fromage à gratiner dans un plat à gratin. Verser la crème par-dessus et faire gratiner environ 30 minutes au four préchauffé à 200 °C.

Saler, poivrer et servir.



Disque de
façonnage : D



Temps :
15 min



Portions : 2-3

INGRÉDIENTS

env. 320 g de
pappardelles
Sel
150 g de pois, surgelés
2 tige d'aneth
2 tiges de persil
1 citron non traité
4 gousses d'ail
20 crevettes prêtes à
cuisiner, sans intestins
et décortiquées jusqu'à
la queue
2 cs d'huile d'olive
80 ml de bouillon de
légumes
2 cs de miel (ou jus
d'agave)
Poivre du moulin
4 cs de pecorino râpé



Pappardelles aux crevettes et aux pois

Faire cuire les pappardelles maison fraîches al dente dans l'eau salée.

Ajouter les pois décongelés les 2 dernières minutes.

Laver les herbes aromatiques, les secouer pour les sécher, les effeuiller et les hacher finement.

Laver le citron sous l'eau chaude, le tamponner pour le sécher, en râper le zeste et en presser le jus.

Éplucher l'ail et le hacher finement.

Laver les crevettes sous l'eau, les tamponner pour les sécher et les faire revenir brièvement à la poêle dans de l'huile.

Ajouter l'ail et le faire revenir.

Déglicer avec le jus de citron et le bouillon, ajouter les herbes aromatiques et le zeste de citron, incorporer le miel (ou le sirop d'agave) et laisser mijoter 2 à 3 minutes.

Saler et poivrer.

Bien égoutter les pâtes avec les pois et les disposer sur les assiettes.

Garnir avec les crevettes et la sauce et saupoudrer de pecorino avant de servir.



Linguines aux épinards en sauce aux noix

Faire griller les noix dans une poêle sans graisse jusqu'à ce qu'elles commencent à dégager une odeur parfumée. Les retirer alors du feu, les laisser refroidir un peu et mettre quelques cerneaux de côté pour la garniture. Hacher le reste en petits morceaux.

Éplucher l'échalote et l'ail et les hacher finement en dés. Les faire blondir dans de l'huile dans une poêle jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Déglicer avec le vin blanc.

Ajouter la mozzarella peu à peu.

Diluer la maïzena dans le bouillon de légumes froid et la crème.

Ajouter à la sauce au fromage sans cesser de mélanger et laisser mijoter 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.

Faire cuire les linguines maison au jus d'épinards al dente dans l'eau salée.

Laver les herbes aromatiques, les secouer pour les sécher, et hacher finement les feuilles.

Mélanger les herbes aromatiques et les cerneaux de noix hachés dans la sauce, saler et poivrer.

Mélanger les pâtes dans la sauce.

Disposer sur les assiettes et servir parsemées du reste de noix et du parmesan.



Disque de
façonnage : E



Temps :
15 min



Portions : 2-3

INGRÉDIENTS

env. 330 g de linguines
aux épinards
60 g de cerneaux de
noix

1 échalote

1 gousse d'ail

1 cs d'huile végétale

150 ml de vin blanc sec

150 g de mozzarella
râpée

1 cc de maïzena

env. 80 ml de bouillon

de légumes

250 ml de crème

Sel

Poivre blanc

1 - 2 poignées d'herbes
aromatiques, par ex.

persil, basilic, oignon

4 cs de parmesan



Disque de
façonnage : F



Temps :
45 min



Portions : 2-3

INGRÉDIENTS

env. 320 g de pâte
à nouilles pour les
raviolis

1 poire

150 g de lard,

en fins dés

75 g de fromage de
montagne finement
râpé

1 échalote

50 g de bacon en fines
rondelles

Sel, poivre, noix de
muscade

50 g de beurre

REMARQUE : 250 g de
farine + liquide permettent
de former environ 30 raviolis.

Raviolis farcis au lard et aux poires

Éplucher les poires et les couper en fins dés.

Faire revenir les poires avec le lard dans le beurre, saler, poivrer et assaisonner avec la noix de muscade.

Conseil : les poires ne doivent pas être trop molles, étant donné qu'elles cuiront encore lors de la cuisson des raviolis.

Incorporer env. 35 g de fromage de montagne.

Façonner les feuilles de lasagnes, les étaler un peu à l'aide d'un rouleau à pâtisserie si nécessaire, découper les raviolis et les placer dans le moule à ravioli en suivant la notice d'utilisation.

Placer env. une cuillère à café de la garniture aux poires au centre de la feuille de ravioli, humidifier les bords de la feuille de ravioli d'un peu d'eau et fermer le ravioli.

Procéder ainsi avec tous les raviolis jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Conseil : mettre les restes de pâtes obtenus en découpant les raviolis une nouvelle fois dans la machine pour façonner de nouvelles feuilles de lasagnes. Vous utilisez ainsi toute la pâte.

Mettre les raviolis prudemment dans de l'eau salée en ébullition et les cuire env. 6 à 7 minutes. Les retirer avec une écumoire et les laisser égoutter.

Faire chauffer le beurre dans une poêle, y faire revenir les échalotes finement hachées jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, saler, poivrer.

Mettre les raviolis dans la poêle et les faire revenir.

Faire rissoler les tranches de lard jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Disposer les raviolis sur les assiettes, poser les tranches de lard par-dessus et saupoudrer d'un peu de fromage de montagne râpé.



Disque de
façonnage : F



Temps :
55 min



Portions : 4

INGRÉDIENTS

env. 320 g de feuilles
de lasagnes
2 oignons
2 gousses d'ail
1 branche de céleri
1 carotte
500 g de viande hachée
de porc
5 cs d'huile d'olive
Sel, poivre
800 g de tomates
passées
Poivre de Cayenne,
mélange d'épices
"herbes aromatiques
italiennes"
250 g de mozzarella
1 petit bouquet
de basilic
Tomates cerises
pour garnir

Lasagnes à la sauce tomate, viande hachée et mozzarella

Éplucher les oignons et l'ail, les couper en très fins dés.
Laver le céleri et le couper en dés fins. Éplucher les
carottes et les couper en fins dés.

Faire revenir la viande hachée dans 2 cs d'huile d'olive
à la poêle pendant 5 à 6 minutes. Bien saler et poivrer.
Ajouter ensuite les oignons et l'ail et faire revenir 2 à
3 minutes. Retirer la poêle du feu.

Faire revenir les légumes en dés à la suite dans respecti-
vement une cuillère à soupe d'huile d'olive pendant
3 à 4 minutes et mettre de côté.

Assaisonner les tomates passées avec le sel, poivre, poivre
de Cayenne et le mélange d'épices italiennes.

Couper la mozzarella en fines tranches.

Préchauffer le four à 180 °C à chaleur de voûte/de sole
et graisser un plat à gratin (env. 20 x 30 cm) avec le reste
d'huile.

Préparer les feuilles de lasagnes fraîches. Si besoin, étaler
les feuilles de lasagnes un peu plus finement avec un
rouleau à pâtisserie.



Appliquer un peu de sauce tomate au pinceau sur le
fond du plat et y disposer les feuilles de lasagnes. Répartir
ensuite respectivement le mélange à la viande, les dés de
céleri, ceux de carotte et la sauce tomate. Garnir d'un
peu de mozzarella et poser la couche suivante de feuilles
de lasagnes. Procéder ainsi jusqu'à ce que tous les ingréd-
ients soient utilisés. Terminer par la mozzarella.

Poivrer avec du poivre frais, couvrir le plat à gratin de
papier aluminium et cuire 25 à 30 minutes au four.

Laver le basilic, le secouer pour le sécher et le hacher
grossièrement.

Pour servir les lasagnes, saupoudrer de basilic et garnir
avec les tomates cerises.

Lasagnes aux épinards aux crevettes et au saumon

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine en mélangeant constamment. Continuer de remuer et ajouter progressivement le lait. Laisser mijoter le tout env. 5 minutes en remuant constamment et assaisonner avec le sel, le poivre et la noix muscade. La sauce béchamel est prête.

Éplucher l'ail et les oignons, les hacher finement et les faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajouter les épinards décongelés et faire chauffer.

Laver les filets de saumon, les tamponner pour les sécher et les couper en gros cubes (env. 2 x 2 cm).

Laver les crevettes et les tamponner pour les sécher.

Ajouter les cubes de saumon et les crevettes aux épinards et les faire chauffer. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

Ajouter et incorporer env. 250 ml de sauce béchamel.

Préparer les feuilles de lasagnes fraîches. Si besoin, étaler les feuilles de lasagnes un peu plus finement avec un rouleau à pâtisserie.

Graisser un plat à gratin et y placer une couche de feuilles de lasagnes. Répartir la moitié du mélange aux épinards par-dessus, puis une nouvelle couche de feuilles de lasagnes et le reste du mélange aux épinards. Terminer par une couche de feuilles de lasagnes et verser le reste de sauce béchamel.

Couper la mozzarella en tranches et les répartir sur le dessus. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

Cuire les lasagnes environ 25 minutes au four chaleur tournante préchauffé à 200 °C.



Disque de façonnage : F



Temps : 45 min



Portions : 4

INGRÉDIENTS

env. 320 g de feuilles de lasagnes
1 paquet d'épinards (surgelés)
150 g de crevettes (nettoyées)
400 g de filet de saumon
4 gousses d'ail
2 oignons
2 boules de mozzarella (250 g)
30 g de farine de blé
500 ml de lait
30 g de beurre
Muscade, sel, poivre



VEGGIE



Disque de façonnage : F



Temps : 50 min



Portions : 4

INGRÉDIENTS

env. 320 g de feuilles de lasagnes
30 g de farine de blé
500 ml de lait
30 g de beurre
Sel
Poivre du moulin
Noix de muscade râpée
1-2 cs de jus de citron
1 brocolis, env. 500 g
1 romanesco, env. 500 g
300 g de ricotta
80 g de gouda de chèvre râpé

Lasagnes aux brocolis et au romanesco

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine en mélangeant constamment. Continuer de remuer et ajouter progressivement le lait. Laisser mijoter le tout env. 5 minutes en remuant constamment et assaisonner avec le sel, le poivre, la noix de muscade et le jus de citron. La sauce béchamel est prête.

Laver les brocolis et le romanesco et les couper en petits bouquets. Faire blanchir 2 à 3 minutes dans de l'eau salée puis les plonger immédiatement dans de l'eau glacée et les égoutter.

Préchauffer le four chaleur tournante à 180 °C.

Préparer les feuilles de lasagnes fraîches. Si besoin, étaler les feuilles de lasagnes un peu plus finement avec un rouleau à pâtisserie.

Répartir un peu de sauce béchamel sur le fond du plat à gratin.

Disposer des couches de feuilles de lasagnes, la sauce béchamel et les légumes dans le plat à gratin et répartir la ricotta sur les légumes.

Terminer par une couche de feuilles de lasagnes, verser le reste de sauce béchamel par-dessus, saupoudrer de gouda de chèvre et cuire env. 35 à 40 minutes au four.

Lasagnes classiques à la viande hachée

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine en mélangeant constamment. Continuer de remuer et ajouter progressivement le lait. Laisser mijoter le tout env. 5 minutes en remuant constamment et assaisonner avec le sel, le poivre et la noix muscade. La sauce béchamel est prête.

Faire revenir la viande hachée dans 2 cuillères à soupe d'huile.

Éplucher l'ail et les oignons, les hacher finement et les ajouter.

Incorporer le concentré de tomates et déglacer avec les morceaux de tomates.

Assaisonner avec l'origan, le basilic, le sel, le poivre et le piment en poudre et laisser mijoter env. 10 minutes.

Préparer les feuilles de lasagnes fraîches. Si besoin, étaler les feuilles de lasagnes un peu plus finement avec un rouleau à pâtisserie.

Graisser un plat à gratin et y placer un peu de viande hachée, couvrir d'une couche de feuilles de lasagnes, et recouvrir à nouveau de viande hachée. Répartir un peu de sauce béchamel par-dessus et couvrir à nouveau d'une couche de feuilles de lasagnes et ainsi de suite. La dernière couche doit être la sauce béchamel.

Répartir le fromage sur la sauce béchamel et cuire les lasagnes 30 à 40 minutes chaleur tournante à 180°C.



Disque de façonnage : F



Temps de cuisson : 55 min



Portions : 7-8

INGRÉDIENTS

env. 640 g de feuilles de lasagnes (pour 500 g de farine)
600 g de viande hachée
2 oignons
1 cs de concentré de tomate
500 g de tomates en morceaux (boîte)
1 gousse d'ail
Origan, basilic, sel, poivre et poudre de piment

30 g de farine de blé
500 ml de lait
30 g de beurre
Muscade, sel, poivre

200 g de fromage à gratiner (râpé)



Disque de façonnage : F



Temps : 80 min



Portions : 6-7

INGRÉDIENTS

env. 640 g de pâte à nouilles pour les raviolis (avec 500 g de farine)
125 g de fromage de chèvre frais
125 g de ricotta
40 g de pignons de pin
125 g de tomates (séchées, dans l'huile, égouttées)
75 g de beurre
80 g de parmesan (râpé)
50 g de pignons de pin
Sel, poivre
un peu de roquette
quelques tomates en option (séchées, dans l'huile, égouttées) pour garnir

REMARQUE : 250 g de farine + liquide permettent de former environ 30 raviolis. La quantité de garniture de cette recette suffit pour le double des quantités. Utiliser de ce fait 500 g de farine + liquide pour former env. 60 raviolis.

VEGGIE

Raviolis farcis ricotta-tomates

Faire revenir tous les pignons de pin dans une poêle sans huile.

Mélanger le fromage frais de chèvre, la ricotta, 40 g des pignons de pin et 125 g de tomates séchées et mixer finement. Saler et poivrer.

Façonner les feuilles de lasagnes, les étaler un peu à l'aide d'un rouleau à pâtisserie si nécessaire, découper les raviolis et les placer dans le moule à ravioli en suivant la notice d'utilisation.

Placer env. une cuillère à café de la garniture à la ricotta au centre de la feuille de ravioli, humidifier les bords de la feuille de ravioli d'un peu d'eau et fermer le ravioli.

Procéder ainsi avec tous les raviolis jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Conseil : mettre les restes de pâtes obtenus en découpant les raviolis une nouvelle fois dans la machine pour façonner de nouvelles feuilles de lasagnes. Vous utilisez ainsi toute la pâte.

Mettre les raviolis prudemment dans de l'eau salée en ébullition et les cuire env. 6 à 7 minutes. Les retirer avec une écumoire et les laisser égoutter.

Faire fondre le beurre dans une poêle.

Disposer la roquette sur les assiettes et dresser les raviolis par-dessus. Verser un peu de beurre par-dessus, saupoudrer de parmesan et du reste de pignons de pin. Garnir en option avec quelques tomates séchées et servir.



VEGGIE

Macaroni and Cheese

Préchauffer le four à 200 °C à chaleur de voûte et de sole. Faire cuire les macaronis maison al dente dans l'eau salée bouillante. Jeter ensuite l'eau de cuisson, rincer à l'eau froide et égoutter.

Éplucher les oignons et les couper en dés fins. Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Incorporer la farine, laisser revenir brièvement et ajouter le lait et la crème.

Laisser mijoter le tout env. 5 minutes en remuant constamment et assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

Mélanger les deux sortes de fromage ensemble.

Placer la moitié des macaronis dans un plat à gratin, répartir la moitié du fromage par-dessus et terminer par une couche de macaronis.

Napper de la sauce à la crème et saupoudrer le reste de fromage par-dessus.

Faire cuire le gratin au four 25 à 30 minutes environ jusqu'à ce qu'il soit doré.

Saupoudrer d'un peu de poivre frais moulu pour servir.



Disque de façonnage : G



Temps : 35 min



Portions : 4

INGRÉDIENTS

env. 320 g de macaronis
Sel
1 oignon
50 g de beurre
2 cs de farine
400 ml de lait
100 ml de crème
200 g de cheddar râpé
200 g de parmesan râpé
Sel, poivre, noix de muscade



Disque de façonnage : G



Temps : 55 min



Portions : 4-6

INGRÉDIENTS

env. 320 g de macaronis
200 g de tomates cerises
4 petits oignons
2 poivrons (rouges)
500g de viande à gyros (assaisonnée)
un peu d'huile pour faire revenir
150 g d'edam
Poivre, sel et poudre de piment

150 ml de Metaxa (brandy grec)
300 g de tomates passées
1 cc de vinaigre balsamique
1 cc d'huile d'olive
1 cc de jus de citron
200 g de crème
2 gousses d'ail
Mélange d'épices pour gyros ou origan, marjolaine, basilic, thym, romarin, sel, poivre

Gratin gyros aux macaronis à la sauce Metaxa

Faire cuire les macaronis maison al dente dans de l'eau bouillante salée, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Laver les tomates cerises, les nettoyer et les couper en quatre.

Laver les petits oignons et les couper en fines rondelles.

Laver les poivrons, les nettoyer et les couper en dés.

Faire revenir la viande à gyros dans l'huile, retirer de la poêle et mettre de côté.

Faire revenir les légumes dans le jus de cuisson et rajouter la viande à gyros. Retirer la poêle du feu pendant la préparation de la sauce Metaxa.

Mettre les tomates passées et la crème dans une casserole.

Ajouter 3 cc du mélange d'épices pour gyros ou respectivement une demie cc d'origan, de marjolaine, basilic, thym et romarin.

Éplucher l'ail, le hacher finement et l'ajouter également. Incorporer le vinaigre balsamique et le jus de citron. Ajouter 1 cc de sucre, saler et poivrer.

Ajouter la Metaxa et laisser mijoter jusqu'à ce que la forte odeur d'alcool se soit évaporée.

Ajouter la sauce Metaxa prête à la viande à gyros et aux légumes et bien mélanger.

Placer les macaronis dans un plat à gratin, répartir la viande à gyros et la sauce Metaxa par-dessus et saupoudrer de fromage.

Faire gratiner environ 25 à 30 minutes au four chaleur tournante préchauffé à 180 °C.

INGRÉDIENTS

env. 320 g de penne
2 œufs
200 ml de crème
6 cs de sucre
50 g de beurre
1 pincée de cannelle

Nouilles au sucre et à la crème

Faire cuire les penne maison al dente dans de l'eau bouillante salée, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Faire fondre le beurre dans la poêle et y faire revenir les penne égouttées jusqu'à ce qu'elles dorent légèrement. Ajouter 3 cs de sucre et bien mélanger.

Mélanger les œufs avec la crème et le reste de sucre.

Verser le mélange œufs-crème dans les penne et réduire le feu de manière à ce que la préparation aux œufs prenne un peu et cuise.

Saupoudrer d'un peu de cannelle pour servir.



Disque de
façonnage : H



Temps :
15 min



Portions :
2-3

INGRÉDIENTS

env. 320 g de penne
50 g de raisins secs
4 cs de noixettes
(effilées)
500 ml de lait
2 à 3 pincées de
cannelle en poudre
3 cs de sucre
100 ml de crème
1 sachet de sucre
vanillé (8 g)
2 pommes à
chair ferme
(par ex. Jonagold)
Sel

Penne sucrées au lait et aux pommes

Faire revenir légèrement les noixettes effilées dans une poêle à bord hauts, les retirer et les mettre de côté.

Mettre les penne maison, les raisins secs, le lait, 200 ml d'eau froide, 1 pincée de sel, la cannelle, le sucre vanillé et le sucre dans la poêle.

Laisser cuire à couvert à feu vif en veillant à ce qu'il n'y ait pas de débordement. Laisser ensuite mijoter encore 5 minutes sans couvercle à feu moyen. Remuer de temps en temps pour que rien ne colle au fond de la poêle.

Laver les pommes, enlever les pépins et les couper en dés d'env. 1 à 2 cm.

Incorporer les dés de pommes dans les pâtes et laisser cuire le tout 5 minutes environ en remuant bien pour que le liquide réduise un peu.

Ajouter la crème et porter le tout une fois de plus à ébullition.

Saupoudrer de noixettes grillées avant de servir.



Disque de
façonnage : H



Temps :
20 min



Portions :
2-3



Disque de
façonnage : H



Temps :
15 min



Portions : 4

INGRÉDIENTS

env. 320 g de penne
350 g de chou vert
Sel
2 échalotes
2 gousses d'ail
4 cs d'huile d'olive
150 g de lard fumé,
légèrement entrelardé
env. 150 ml de bouillon
de viande
1-2 cs de jus de citron
Poivre du moulin
Parmesan frais râpé,
pour saupoudrer

Penne au chou vert et au lard

Laver le chou vert, le nettoyer et le blanchir 5 minutes dans l'eau salée. Passer ensuite sous l'eau froide, égoutter et couper en petits morceaux.

Éplucher les échalotes et l'ail, les hacher finement et les faire revenir dans de l'huile d'olive chaude jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Couper le lard en lanières et les faire revenir brièvement.

Ajouter le chou vert et déglacer avec un peu de bouillon. Faire mijoter pendant environ 10 minutes. Rajouter un peu plus de bouillon si nécessaire, le liquide doit cependant être presque entièrement évaporé en fin de cuisson.

Faire cuire les penne maison al dente dans l'eau salée.

Égoutter les penne et les mélanger avec le chou.

Assaisonner avec le sel, le jus de citron et le poivre et servir parsemé de parmesan.





Pennes complètes au pesto de tournesol

Faire cuire les pâtes complètes maison (avec 250 g de farine complète, type 110 et du liquide) al dente dans l'eau salée.

Laver les brocolis, les nettoyer, les couper en gros bouquets et les faire revenir brièvement dans 1 cs d'huile dans une poêle chaude.

Saler, poivrer et déglacer avec le vin. Faire mijoter à couvert 2 - 3 minutes.

Laver les tomates, les nettoyer et les couper en deux. Les ajouter aux brocolis et laisser mijoter env. 2 minutes.

Faire dorer les graines de tournesol dans une autre poêle. Retirer du feu et laisser refroidir.

Éplucher l'ail et le hacher grossièrement. Laver le basilic, le secouer pour le sécher, et l'effeuiller. Piler finement les feuilles avec l'ail dans un mortier.

Ajouter les graines de tournesol et hacher grossièrement. Incorporer le parmesan et le reste de l'huile, saler et poivrer.

Égoutter les pâtes et les mélanger aux légumes avec un peu d'eau de cuisson si nécessaire et avec le pesto.

Assaisonner et servir.



Disque de façonnage : H



Temps : 25 min



Portions : 3 - 4

INGRÉDIENTS

env. 320 g de penne complètes
Sel
300 g de bouquets de brocolis
5 - 6 cs d'huile d'olive
Poivre du moulin
1 filet de vin blanc sec
200 g de tomates cerises
50 g de graines de tournesol
2 gousses d'ail fraîches
2 poignées de basilic
1 à 2 cs de parmesan râpé



Disque de façonnage : H



Temps : 20 min



Portions : 2-3

INGRÉDIENTS

320 g de penne
2 piments rouges
1 - 2 gousses d'ail
1 petit oignon
100 g de salami au paprika
4 - 5 cs d'huile d'olive
400 g de tomates passées
1 cs de concentré de tomate
Sel
Poivre du moulin
60 g de pecorino, pour saupoudrer
Basilic pour garnir



Pennes en sauce tomate épicée

Laver les piments, les couper en deux et en retirer les graines. Hacher finement la chair.

Éplucher l'ail et les oignons et les couper finement en dés.

Couper le salami au paprika dés très fins.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole, y faire revenir les oignons, l'ail et le salami au paprika.

Ajouter les tomates et le piment. Incorporer le concentré de tomates, saler, poivrer et laisser mijoter env. 10 minutes.

Pendant ce temps, faire cuire les penne maison dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient fermes sous la dent, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Mélanger les penne et la sauce.

Disposer dans des assiettes creuses, râper le pecorino par-dessus et garnir de basilic.

Répertoire de recettes

F

Fettuccines à la sauce parmesan-citron9

G

Gratin à la choucroute et aux tagliatelles . . . 13

Gratin gyros aux

macaronis à la sauce Metaxa25

I

Introduction2

L

Lasagnes à la sauce tomate, viande hachée
et mozzarella18

Lasagnes aux brocolis et au romanesco21

Lasagnes aux épinards aux crevettes et
au saumon20

Lasagnes classiques à la viande hachée22

Linguines aux épinards en sauce aux noix . .16

M

Macaroni and Cheese24

N

Nouilles au sucre et à la crème26

P

Pappardelles aux champignons et au lard . . .12

Pappardelles aux crevettes et aux pois15

Pâtes à base de semoule de blé dur à l'œuf . .2

Pâtes à base de semoule de blé dur
sans œuf3

Pâtes de blé à l'œuf3

Pâtes de blé sans œuf3

Pennas au chou vert et au lard27

Pennas complètes au pesto de tournesol . . .28

Pennas en sauce tomate épicée29

Pennas sucrées au lait et aux pommes26

Poulet flambé aux tagliatelles11

R

Raviolis farcis au lard et aux poires17

Raviolis farcis ricotta-tomates23

S

Spaghettis à la bolognaise5

Spaghettis aux zoodles et au saumon6

Spaghettis carbonara4

Spaghettonis aglio olio7

Spaghettonis caprese aux tomates grillées . .8

T

Tagliatelles aux légumes et au fromage râpé . .10

Crédits photos

Titre, kues1 - de.freepik.com, © StockFood / Gayer, Stephanie, © StockFood / Strokin, Yelena, © StockFood / Benjamins, Sven, © StockFood / The Picture Pantry, © StockFood / Siuta, Mateusz, Image d'arrière-plan : P.1-30: kues1 - de.freepik.com, P.1: azerbaijan_stockers - de.freepik.com, P.4: © StockFood / Hendey, Magdalena, P.5: © StockFood / Gayer, Stephanie, P.6: © StockFood / PhotoCuisine / Viel, Pierre Louis, P.7: © StockFood / Food Experts Group, P.8: © StockFood / The Picture Pantry, P.9: © StockFood / Siuta, Mateusz, P.10: © StockFood / Foodcollection, P.11: 8photo - de.freepik.com, P.12: © StockFood / Adam, Frank, P.13: de.freepik.com, P.14+15: © StockFood / Strokin, Yelena, P.16: © StockFood / Streeter, Clive, P.19: © StockFood / Pizzochero, Franco, P.21: © StockFood / PhotoCuisine / Hall, Jean-Blaise, P.24: © StockFood / Eising Studio, P.27: © StockFood / Benjamins, Sven, P.28: © StockFood / Benjamins, Sven, P.29: © StockFood / Pizzochero, Franco

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com