



Feestdagen in aantocht ! Les fêtes s'approchent !

Beste lezer,

De laatste zondag van oktober schakelen we weer over naar de wintertijd. Chefs zijn al volop in de weer met hun herfstmenu's en denken sporadisch al aan hun eindejaarsactiviteiten en dito menukaart. Naast de voorbereidingen voor Kerst en Nieuwjaar, spelen heel wat horeca-ondernemers ook nog eens in op de nieuwe trend van de herfst- en winterbarbecues.

In dit laatste nummer van onze La Gazzetta della Pasta in 2021, lonken we al naar de feestdagen in de maand december. We leggen een accent op onze drie nieuwe gevulde pasta's en ook opnieuw op onze Risotto (ref. B13), waardoor het bereiden van dit tijdrovend gerecht kinderspel wordt.

Met de aankomende feestperiode mag de combinatie van pasta met truffel zeker niet ontbreken. Of zoals Piet Huysentruyt het ooit zei: "Pasta, zwarte truffel en knoflook vormen de Heilige Drievuldigheid". Een amusant blogje over truffel is dan ook op zijn plaats in dit nummer.

Veel leesgenot.

Cher lecteur,

Le dernier dimanche d'octobre, nous passons à nouveau à l'heure d'hiver. Les chefs s'occupent des menus d'automne et pensent déjà sporadiquement à leurs activités et menus de fin d'année. En plus des préparatifs pour Noël et le Nouvel An, de nombreux entrepreneurs de l'horeca anticipent à la nouvelle tendance des barbecues d'automne et d'hiver.

Dans ce dernier numéro de notre La Gazzetta della Pasta en 2021, nous nous penchons également sur les fêtes de fin d'année. Nous présentons nos trois nouvelles pâtes farcies et remettons l'accent notre Risotto (réf. B13), un jeu d'enfant pour la préparation de ce plat fastidieux.

Avec l'arrivée imminente de cette période festive, l'association des pâtes à la truffe mérite une attention spéciale. Ou comme l'a dit un jour Piet Huysentruyt : « Les pâtes, la truffe noire et l'ail forment la Sainte Trinité ». Un blog amusant sur la truffe est donc de mise dans ce numéro.

Bonne lecture.



Drie nieuwe gevulde en feestelijke pasta's mogen niet ontbreken op de feestmenu's. Kijk snel op pagina 10 en vraag een staal aan bij jouw groothandel.

Trois nouvelles pâtes farcies et festives à ne pas manquer sur les menus festifs. Regardez vite à la page 10 et demandez un échantillon chez votre grossiste.

Fiori-waterzooi met scampi



Ingrediënten

- Fiori Scampi all'Aglio e Limone (D22) - 3 à 5 st.
- Julienne van wortelen - 35 g
- Julienne van selder - 25 g
- Julienne van prei - 25 g
- Ontvette visbouillon - 250 ml
- Witte roux - 1 kl
- Kervel - blaadjes voor decoratie
- Room - 5 cl
- Peper en zout
- Nootmuskaat

Bereiding

Verwarm de visbouillon op laag vuur. Als de bouillon warm is, bind je hem met de roux. Breng de bouillon aan de kook en haal van het vuur.

Blancheer de julienne en voeg ze toe aan de saus.

Verwarm de Fiori 5 minuten in kokend licht gezouten water en laat uitlekken.

Verwarm de saus indien nodig en voeg de room toe. Controleer kruiding en binding.

Schep de saus en de garnering in een warm soepbord en schik de Fiori er mooi op, garneer met kervelblaadjes.

Tip

Voor een hoofdgerecht raden we aan om een extra stuk vis toe te voegen.

Waterzooi de Fiori aux scampis

Ingrédients

- Fiori Scampi all'Aglio e Limone (D22) - 3 à 5 pcs.
- Julienne de carottes - 35 g
- Julienne de céleri - 25 g
- Julienne de poireau - 25 g
- Fumet de poisson dégraissé - 250 ml
- Roux blanc - 1 c.à.c.
- Cerfeuil - feuilles pour décoration
- Crème - 5 cl
- Poivre et sel
- Noix de muscade

Préparation

Faire chauffer le fumet de poisson à feux doux. Une fois le fumet chaud, lier le avec le roux. Porter le fumet à ébullition et enlever du feu. Blanchir des juliennes et incorporer les à la sauce. Réchauffer les Fiori dans de l'eau chaude légèrement salée pendant 5 minutes et égoutter les. Réchauffer la sauce et ajouter la crème. Vérifier l'assaisonnement et la liaison. Dans une assiette creuse chaude, disposer la sauce et la garniture et disposer les Fiori joliment par-dessus, garnir avec des feuilles de cerfeuil.

Tuyau

Pour un plat principal, nous conseillons d'ajouter un morceau de poisson en plus.

**NIEUW
NOUVEAU**

ref. D22

Fiori Scampi all'Aglio e Limone

met een lekkere vulling van o.a. 20% scampi's, look en kruiden.

avec une délicieuse farce de e.a. 20% scampis, ail et épices.



Fiori scampi al finocchietto



Ingrediënten

- Fiori Scampis all'Aglio e Limone (D22) - 1 à 3 st.
- Venkel - 1/4 st.
- Citroensap - 1/4 st.
- Gehakte bladpeterselie - 1/2 kl.
- Olijfolie - 1/2 kl
- Peper en zout

Ingrédients

- Fusilli Scampis all'Aglio e Limone (D22) - 1 à 3 pcs.
- Fenouil - 1/4 pc.
- Jus de citron - 1/4 pc.
- Persil plat haché - 1/2 c.à.c.
- Huile d'olive - 1/2 c.à.c.
- Poivre et sel

Bereiding

Snijd de venkel in zeer dunne plakjes met een mandoline. Meng in een kom de venkel met olijfolie, citroensap en breng op smaak. Laat minimaal 20 minuten marineren in de koelkast.

Verwarm de Fiori 5 minuten in licht gezouten kokend water en laat uitlekken. Meng vlak voor het serveren de bladpeterselie onder de venkel.

Schik de venkelcarpaccio mooi op een bord en leg de Fiori erop. Garneer met een takje dille.

Préparation

Couper le fenouil en tranches très fines à l'aide d'une mandoline. Dans un cul de poule, mélanger le fenouil avec l'huile d'olive, le jus de citron et assaisonner. Laisser mariner au moins 20 minutes au frigo.

Plonger la Fiori dans de l'eau chaude légèrement salée pendant 5 minutes et égouttez-la. Juste avant de dresser, mélanger le persil plat au fenouil. Disposer joliment le carpaccio de fenouil sur une assiette et disposer la Fiori par-dessus. Garnir avec une branche d'aneth.

Mezzalune Vitello in/en bouillon

Ingrediënten

- Mezzalune Vitello (D21) - 1 à 3 st.
- Ontvette rundsbouillon - 130 ml
- Wortel brunoise - 25 g
- Selderij brunoise - 25 g
- Mini Parijse champignons - 2 à 3 st.
- Peper en zout

Ingrédients

- Mezzalune Vitello (D21) - 1 à 3 pcs.
- Bouillon de bœuf dégraissé - 130 ml
- Brunoise de carottes - 25 g
- Brunoise de céleri - 25 g
- Mini champignons de Paris - 2 à 3 st.
- Poivre et sel



Bereiding

Verwarm de rundsbouillon in een kleine steelpan. Proef en breng eventueel op smaak. Borstel de champignons en snijd ze in vieren. Blancheer de champignons en de brunoise in de bouillon.

Verwarm de Mezzalune gedurende 5 minuten in licht gezouten kokend water en laat uitlekken. Schik de Mezzalune in een verwarmd diep bord. Giet de bouillon erover en garneer met de groenten.

Préparation

Chauffer le bouillon de bœuf dans une petite casserole. Gouter et assaisonner si nécessaire. Brosser les champignons et couper les en quartier. Blanchir les champignons et la brunoise dans le bouillon.

Plonger les Mezzalune dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 5 minutes et égoutter les.

Dresser les Mezzalune dans une assiette creuse chaude. Verser le bouillon par-dessus et garnir avec les légumes.

Risotto met zeevruchten



Risotto au fruits mer

Ingrediënten

- Risotto (B13) - 300 g
- Scampi Crema-saus (H9) - 2 el.
- Zeevruchtenmix (ontdooien en laten uitlekken) - 150 g
- Gehakte sjalot - 10 g
- Gehakte dille - 1 kl.
- Peper en zout
- Olijfolie - 1 kl.
- Takje dille (garnering).

Bereiding

Fruit de gesnipperde sjalot in een beetje olijfolie. Voeg het zeevruchtenmengsel toe. Zodra het zeevruchtenmengsel opgewarmd is, zet u het opzij.

Verwarm de risotto 2 tot 3 minuten in dezelfde pan onder voorzichtig roeren. Als de risotto gebonden is, voeg je de zeevruchten toe, 1 eetlepel scampi crème-saus en gehakte dille. Kruid indien nodig.

Schik de risotto op hete borden en garneer met de lepel van de overgebleven scampi crème-saus en het takje dille.

Tip

Als je dit recept maakt met verse zeevruchten, raden we af om witte wijn toe te voegen bij het koken van zeevruchten, omdat er al witte wijn in de scampi crème-saus zit.

Probeer dit recept met rivierkreeftvlees voor een meer verfijnde versie.

Ingrédients

- Risotto (B13) - 300 g
- Sauce Scampi Crema (H9) - 2 c.à.s.
- Mélange de fruits de mer (décongelé et égoutté) - 150 g
- Échalote hachée - 10 g
- Aneth hachée - 1 kl.
- Poivre et sel
- Huile d'olive- 1 c.à.c.
- Branche d'aneth (décoration)

Préparation

Faire fondre dans un peu d'huile d'olive l'échalote hachée. Ajouter le mélange de fruits de mer. Une fois le mélange de fruits de mer bien chaud, réservez-le.

Réchauffer 2 à 3 minutes le risotto dans cette même poêle en mélangeant délicatement. Une fois le risotto lié, ajouter les fruits de mer, 1 c. à s. de sauce scampis crème et l'aneth hachée. Assaisonner si nécessaire.

Dresser le risotto sur assiettes chaudes et décorer avec la cuillère de sauce scampis crème restante et la branche d'aneth.

Tuyau

Si vous faites cette recette avec des fruits de mer frais. On déconseille de rajouter du vin blanc lors de la cuisson des fruits de mer: il y a déjà du vin blanc dans la sauce scampis crème. Essayer cette recette avec de la chair d'écrevisse pour une version plus raffinée.

**NIEUW
NOUVEAU**

ref. D21

Mezzalune Vitello

met een zachte vulling van o.a. kalfsvlees en morieljes.
avec une délicieuse farce de viande de veau et morilles.



Kalfsballottine en Mezzalune Vitello op een tijmsapje

Ingrediënten

- Mezzalune Vitello (D21) - 5 st.
- Kalfsescalope - 1 st.
- Ricotta - 80 g
- Bruine champignons - 6 st.
- Gehakte sjalot - 1/4 st.
- Verse tijm - 1/4 boeket
- Droge witte wijn - 1/4 glas
- Boter - 2 klontjes
- Olijfolie - 1/4 el
- Ontvette kippenbouillon (5 cl)
- Peper en zout



Bereiding

Borstel en hak de champignons tot een duxelle. Stoom de champignons en fruit de gesnipperde sjalot in boter. Kruid en dep droog, indien nodig. Laat afkoelen en roer de ricotta erdoor. Plet de escalope plat en/of maak hem eventueel groter door tussen 2 vellen bakpapier te kloppen. Leg de escalope op een groot stuk vershoudfolie en bestrijk met de vulling. Rol vervolgens de gevulde escalope in het vel folie (let op dat er geen lucht in zit). Zet 2 uur in de koelkast. Breng de droge witte wijn en kippenbouillon aan de kook. Laat de tijm (van het vuur af) 10 tot 15 minuten trekken, afhankelijk van de smaak. Kruid. Passeer het sap door een puntzeef. Verwarm en reduceer indien nodig, bind met een klontje boter. Leg de ballottine een paar minuten in een pan met kokend water. Deze stap is alleen bedoeld om de ballottine licht te koken om de vorm te behouden wanneer hij wordt uitgepakt. Pas op dat je het niet te gaar kookt. Zodra de ballottine uit het water is en uitgepakt is, kleurt u hem aan in een hete pan met olijfolie. Verwarm de Mezzalune 5 minuten in licht gezouten kokend water (of in de stoomoven) en giet ze af. Leg de ballottine op een bedje van vulling, bestrijk de bodem van het bord met een beetje tijmsap en verdeel de Mezzalune erover. Garneer met een takje tijm.

Ingredients

- Mezzalune Vitello (D21) - 5 pcs.
- Escalope de veau - 1 pc.
- Ricotta - 80 g
- Champignons bruns - 6 pcs.
- Echalote haché - 1/4 pc.
- Thym frais - 1/4 de bouquet
- Droge witte wijn - 1/4 de verre
- Boter - 2 nouisettes
- Olijfolie - 1/4 c.à.s.
- Bouillon poule dégraissé (5 cl)
- Poivre et sel

Préparation

Brosser et hacher les champignons pour en faire une duxelles. Étuver les champignons de Paris, cuire l'échalote hachée dans du beurre. Assaisonner et assécher si nécessaire. Laisser tiédir et incorporer la ricotta. Aplatir et/ou augmenter la taille de l'escalope si nécessaire en la battant entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Déposer l'escalope sur une feuille de film et farcir l'escalope avec la farce. Ensuite rouler l'escalope farcie dans la feuille de film étirable cuisson (attention qu'il n'y a pas d'aire dedans). Réserver au frigo pendant 2 heures. Porter le vin blanc sec et le bouillon de poule à ébullition. Hors du feu, laisser infuser le thym durant 10 à 15 minutes en fonction des goûts. Assaisonner. Passer le jus dans un chinois étamine. Réchauffer et laisser réduire si nécessaire, lier avec une noisette de beurre. Plonger la ballottine dans une casserole d'eau bouillante pendant quelques minutes, afin qu'elle garde sa forme. Attention à ne pas trop la cuire. Une fois la ballottine déballée, colorez-la dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive. Réchauffer les Mezzalune dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 5 minutes (ou au four vapeur) et égouttez-les. Dresser la ballottine sur un lit de farce, napper le fond de l'assiette avec un peu de jus de thym et dresser les Mezzalune par-dessus. Garnir avec une branche de thym.

Ravioli Tartufo e Funghi in een foie grassausje

Ravioli Tartufo e Funghi dans une émulsion de foie gras



Ingrediënten

- Ravioli Tartufo e Funghi (D20) - 5 st.
- Preiwit - 1/2 st.
- Sjalot - 1/4 st.
- Ganzenlever - 20 g
- Volle room - 10 cl
- Boter - 1 nootje
- Peper en zout

Bereiding

Snijd het preiwit en de sjalot in fijne stukjes. Smelt wat boter in een pan en voeg de prei en sjalot toe. Meng, afdekken en +/- 20 minuten stoven. Als er te veel water in de bereiding zit, laat deze dan verdampen op hoog vuur.

Doe de foie gras en de room in een kleine steelpan. Verwarm op middelhoog vuur tot de saus glad is (niet aan de kook brengen) en breng op smaak. Als de room opgewarmd is, klop je er lucht door om een mooi schuim te verkrijgen.

Verwarm de ravioli 5 minuten in licht gezouten kokend water en laat uitlekken.

Schik de ravioli afwisselend met een beetje preifondue en werk af met het foie gras-schuim.

Ingrédients

- Ravioli Tartufo e Funghi (D20) - 5 pcs.
- Blanc de poireau - 1/2 pc.
- Échalote - 1/4 pc.
- Foi gras - 20 g
- Crème épaisse - 10 cl
- Beurre - 1 noix
- Poivre et sel

Préparation

Émincer le blanc de poireaux ainsi que l'échalote. Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter les poireaux et l'échalote. Mélanger, couvrir et laisser cuire pendant +/- 20 minutes. S'il y a trop d'eau dans la préparation, laisser assécher avec un feu vif.

Dans une petite casserole, mettre le foie gras et la crème. Laisser chauffer à feu moyen jusqu'à ce que la sauce soit homogène. Ne pas porter à ébullition et assaisonner. Lorsque la crème est chaude, incorporer de l'air afin d'avoir une belle mousse.

Réchauffer les ravioles dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 5 minutes et égoutter les.

Dresser les ravioles avec un peu de fondue de poireau et avec l'écume de foie gras.

**NIEUW
NOUVEAU**

ref. D20

Ravioli Tartufo e Funghi

met een lekkere vulling van o.a. truffel en champignons
avec une délicieuse farce de truffes et de champignons.



Risotto Portobello



Ingrediënten

- Risotto (B13) - 130 g (of in functie van de grootte van de Portobello)
- Portobello - 1 st.
- Parijse champignons - 3 st.
- Coppa-chips - 2 st.
- Gemalen Parmezaanse kaas - 10 g
- Tijm - 1/2 takje
- Olijfolie
- Peper en zout
- Gebakken groene asperges en geroosterde kerstomaatjes (garnering)

Bereiding

Reinig en verwijder de steel en de sporen van de portobello. Hou steel en de sporen apart, olie ze in en breng op smaak met peper en zout. Bak 10 tot 15 minuten in de oven op 180°C. Maak een duxelle met de Parijse champignons, de steel en de sporen van de Portobello. Bak alles aan met olijfolie en voeg de tijm toe. Hou de duxelle apart.

Verwarm de risotto 2 tot 3 minuten in een hete pan met een beetje olijfolie en roer constant. Als de risotto klaar is, voeg je de duxelle van champignons toe. Vul de champignons met de risotto en bestrooi met geraspte Parmezaanse kaas. Gratineer onder de salamander bruin worden als de bereiding nog warm is of verwarm opnieuw in de oven.

Schik de gevulde champignons op een bedje van gebakken jonge asperges. Schik het bosje geroosterde cherrytomaatjes, verkruimel er een coppa-chips bovenop en garneer af met de tweede coppa-chip en een paar schaafsel Parmezaanse kaas.

Tip

Perfect als voorgerecht. Als het als bijgerecht voor vlees moet dienen, kan je best geen coppa toevoegen.



Ingrédients

- Risotto (B13) - 130 g (ou en fonction de la taille du Portobello)
- Portobello - 1 pc.
- Champignons de Paris - 3 pcs.
- Chips de Coppa - 2 pcs.
- Parmesan râpé - 10 g
- Thym - 1/2 branche
- Huile d'olive
- Poivre et sel
- Jeunes asperges vertes poêlées et tomates cerises rôties (déco)

Préparation

Nettoyer et enlever le pied et les lames du portobello. Réserver le pied et les lames. Huiler et assaisonner avec du sel et du poivre. Enfourner à 180° C pendant 10 à 15 minutes.

Faire une duxelles avec les champignons de Paris, le pied et les lames du portobello.

Poêler le tout avec de l'huile d'olive et ajouter le thym. Réserver la duxelles.

Réchauffer le risotto 2 à 3 minutes dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive et mélanger constamment. Une fois le risotto prêt, ajouter la duxelles de champignons.

Farcir les champignons avec le risotto et parsemer de parmesan râpé. Laisser gratiner sous la salamandre si c'est encore chaud ou réchauffez-le bien au four.

Disposer les champignons farci sur un lit de jeunes asperges poêlées. Dresser la grappe de tomate cerise rôtie, émietter un chips coppa par-dessus et terminer la garniture avec le deuxième chips de coppa et quelques copeaux de parmesan.

Tuyau

Convient parfaitement en entrée. Si c'est pour servir en accompagnements d'une viande, il vaut mieux ne pas mettre de coppa.

Ravioli Tartufo e Funghi in knolseldercrème



Ingrediënten

- Ravioli Tartufo e Funghi (D20) - 3 st.
- Knolselder - 1/2 st.
- Bintje aardappel - 1/2 st.
- Sjalot - 1/2 st.
- Kippenbouillon - 1 liter
- Verse room - 10 cl
- Boter - 1/2 el.
- Geraspte parmezaanse kaas - 25 g
- Peper en zout
- Paprikapoeder (decoratie)

Bereiding

Pel en snipper de sjalot fijn. Fruit de gesnipperde sjalot op laag vuur in een pan met de boter. Schil de aardappel en de knolselder en snijd ze in blokjes.

Voeg de knolselder- en aardappelblokjes toe aan de pan als de sjalot helemaal doorschijnend is. Fruit dit verder zonder aan te kleuren.

Bevochtig goed met de kippenbouillon. Breng aan de kook en zet het vuur op een minimum. Dek af en laat ongeveer 20 minuten sudderen. Als de groenten zo gaar zijn dat ze zonder weerstand kunnen geplet worden, mix ze en voeg de room en de Parmezaanse kaas toe. Haal alles door een chinois om brokjes te voorkomen. Proef en breng zo nodig op smaak. Verwarm de ravioli gedurende 5 minuten in een grote hoeveelheid licht gezouten kokend water en giet ze af.

Schik de knolselder crème op de bodem van een bord en verdeel de ravioli er mooi over. Garneer met wat verse kruiden en paprikapoeder.

Tip

Let op de consistentie van de knolseldercrème. Het is een saus, geen puree of soep.

Ravioli Tartufo e Funghi à la crème de céleri-rave

Ingrédients

- Ravioli Tartufo e Funghi (D20) - 3 pcs.
- Céleri-rave - 1/2 pc.
- Pomme de terre Bintje - 1/2 pc.
- Échalote - 1/2 pc.
- Bouillon de poule - 1 litre
- Crème fraîche - 10 cl
- Beurre - 1/2 c.à.s.
- Parmesan rapé - 25 g
- Poivre et sel
- Poudre de paprika (décoration)

Préparation

Peler et ciseler l'échalote. Faire fondre à feu doux l'échalote ciselée dans une casserole avec du beurre. Peler et couper en cubes pomme de terre et céleri-rave. Ajouter les cubes de céleri-rave et de bintjes dans la casserole lorsque l'échalote est complètement translucide. Laisser revenir sans coloration en mélangeant. Mouiller à hauteur avec le bouillon de poule. Porter à ébullition et baisser le feu au minimum. Couvrir et laisser mijoter environ 20 minutes. Lorsque les légumes sont cuits au point de se laisser écraser sans résistance. Mixer le tout et ajouter la crème et le parmesan. Passer le tout au chinois pour éviter tout morceau. Gouter et rectifier le goût si nécessaire.

Plonger les raviolis dans une grande quantité d'eau bouillante légèrement salée pendant 5 minutes et égoutter les. Disposer la crème de céleri-rave dans le fond d'une assiette et dresser joliment les raviolis par-dessus. Décorer avec quelques herbes fraîches et la poudre de paprika.

Tuyau

Attention à la consistance de la crème de céleri-rave. C'est une sauce, pas de purée ou soupe.



Tagliatelli met kreeft

Tagliatelle à l'homard

Ingrediënten

- Tagliatelli (A10) - 300 g (6 nestjes)
- Scampi Crema-saus (H9) - 160 g
- Gekookte en gepelde kreeft - 500 g
- Saffraandraadjes - 2 st.
- Boter - 1 nootje
- Gehakte ui - 10 g
- Olijfolie - 1 el.
- Cayennepoeder - 1 snuifje
- Zeekraal (decoratie) - 3 blaadjes
- Peper en zout

Bereiding

Fruit de gesnipperde uien 2 minuten op laag vuur in een pan met olijfolie.

Voeg vervolgens cayennepoeder, saffraan, de scampi crème-saus, koraal en kreeftenvlees toe (hou scharen en staart apart). Kook 2 minuten op laag vuur onder voorzichtig roeren. Verwarm de tagliatelli gedurende 75 seconden in licht gezouten kokend water en laat goed uitlekken.

Verwarm de staart en de kreeftenscharen op laag vuur in een pan met wat boter.

Giet deze boter in de pan met de scampi crème-saus en meng. Zodra de bereiding homogeen wordt, voeg je de tagliatelli toe en meng je opnieuw zodat de pasta goed bedekt is met de saus. Schik de pasta op een warm bord en garneer met de scharen en de kreeftenstaart. Werk af met wat zeekraal als decoratie.

Tip

Het is belangrijk om de kreeft goed te pellen om zoveel mogelijk vlees en koraal in de saus te krijgen (behalve het vlees van de scharen en de staart).

Ingrédients

- Tagliatelli (A10) - 300 g (6 nids)
- Sauce Scampi Crema (H9) - 160 g
- Homard cuit et décortiqué - 500 g
- Safran en filaments - 2 st.
- Beurre - 1 nootje
- Oignon haché - 10 g
- Huile d'olive - 1 c.à.s.
- Piment de cayenne - 1 pincée
- Salicorne (décoration) - 3 feuilles
- Poivre et sel

Préparation

Faire revenir l'oignon haché 2 minutes à feu doux dans une cocotte avec de l'huile d'olive. Ajouter ensuite le piment de cayenne, le safran, la sauce scampis crème, le corail et la chair du homard (réserver les pinces et la queue). Laisser cuire 2 minutes à feu doux en remuant délicatement. Réchauffer les tagliatelles dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 75 sec. et égouttez-les vigoureusement.

Réchauffer à feu doux la queue et les pinces de homard dans une poêle avec du beurre. Verser le beurre de cuisson dans la cocotte de la sauce scampi crème et mélanger. Une fois la préparation homogène, ajouter les tagliatelles et mélanger à nouveau pour que les pâtes soient bien recouvertes de sauce. Dresser les pâtes sur une assiette chaude et garnir avec les pinces et la queue de homard. Ajouter un peu de salicorne pour la décoration.

Tuyau

Il est important de bien décortiquer le homard afin d'avoir un maximum de chair et de corail dans la sauce (autre que la chair des pinces et de la queue).

Tagliatelli
ref. A10 (1 x 5 kg)



Tagliatelli, perfect al dente gekookt, licht geolied en gezouten, en diepgevroren in nestjes van 50 g.

Tagliatelli, parfaitement cuit al dente, légèrement huilé et salé, et surgelé en nids de 50 g.



Scampi Crema
ref. H9 (6 x 1 kg)

Lekkere vissaus op basis van schaaldieren en room.auce crustacée délicieuse avec de la crème.

Risotto
ref. B13
(5 x 1 kg)



Kant en klare basisrisotto, gecoat met een neutrale kaasroomsaus. Laat gemakkelijk toevoegingen toe.

Risotto de base prêt à l'emploi, enrobé d'une sauce crémeuse au fromage neutre. Permet facilement des personnalisations.

Ravioli Tartufo e Funghi
ref. D20 (4 x 750 g)



Ravioli met een lekkere vulling van o.a. truffel en champignons
Ravioli avec une délicieuse farce e.a. de truffes et de champignons.
Stukgewicht/poids pièce: 32 g

Mezzalune Vitello
ref. D21 (4 x 750 g)



Lekkere mezzaluna met een zachte vulling van o.a. kalfsvlees en morieljes.
Mezzaluna savoureuse avec une délicieuse farce e.a. de viande de veau et morilles.
Stukgewicht/poids pièce: 32 g

Fiori Scampi all'Aglio e Limone
ref. D22 (4 x 750 g)



Mooi gevormde fiori met een lekkere vulling van o.a. scampi's (20%), look en kruiden.
Fiori bien formé avec une délicieuse farce de e.a. scampis (20%), ail et épices.
Stukgewicht/poids pièce: 32 g

Truffels ... dure maar lekkere paddestoelen!



In de herfst staat er dikwijls wild op het menu. Maar het is ook het seizoen van één van de bekendste delicatessen uit Italië: de truffel. De Romein Marcus Gavius had in de oudheid trouwens al een aantal recepten met truffels opgenomen in 'De re coquinaria', waarschijnlijk één van de eerste kookboeken uit de Oudheid.

Truffels zijn eigenlijk zwammen, die ondergronds groeien: vandaar hun sterk aardse en uitgesproken smaak.

Wat maakt dan hun hoge prijs, zou je vragen? Truffels zijn duur om diverse redenen. Enerzijds is het onmogelijk om truffels te kweken. Anderzijds groeien ze ondergronds en zijn ze moeilijk te vinden. Vroeger gebruikte men hiervoor speciaal getrainde varkens of honden. Sedert het einde van de Tweede Wereldoorlog gebruikt men in Italië alleen nog honden, omdat de varkens dikwijls te gulzig waren en een gevonden truffel direct opaten.

Naast de gekende zwarte truffel bestaan er ook witte truffels, elk met verschillende ondersoorten. Men schat dat er in totaal toch zo'n 200 soorten bestaan waarvan er slechts enkele culinair gebruikt worden in Europa.

De zwarte truffel, de Tartufo Nero di Norcia heeft de Latijnse naam 'Tuber Melanosporum' en wordt voornamelijk gevonden in de Perigord (Frankrijk) en in Italië in het gebied van de Apennijnen (regio's Umbria, Le Marche en Abruzzo). Een jonge zwarte truffel heeft een ietwat rozige kleur, terwijl de kleur van een volwassen truffel varieert tussen donkerbruin en zwart.

De meest begeerde (en duurste) truffel is de witte truffel, de Tartufo Bianco di Alba met de Latijnse naam 'Tuber Magnatum'. Deze komt voornamelijk voor in de regio's Piemonte, Lombardia en Umbria en wordt gekenmerkt door een onregelmatige vorm, veroorzaakt door de harde en oneffen ondergrond waarin deze groeit. De buitenkant is geelgroen van kleur. Deze truffel heeft een zeer intens aroma en wordt daarom ook vaak gewoon geraspt op pasta of risotto.

En hoe zit het dan met de prijs van truffels?

In 2007 werd de duurste truffel ooit verkocht. Deze truffel, gevonden in de buurt van Pisa, woog maar liefst 1,497 kg en ging voor een record bedrag van 330.000 dollar op een veiling over de toonbank. De koper was de Chinese zakenman Stanley Ho uit Macau.

In 2010 betaalde dezelfde Stanley Ho 250.000 euros voor twee witte truffels van 900 en 400 gr.

In 2013 kocht een koper uit Hong Kong, via een internetveiling in Alba, twee witte truffels met een totaal gewicht van bijna 1 kg voor 90.000 euro.



Truffes ... champignons chers mais délicieux !



En automne, le gibier se présente au menu. Mais c'est aussi la saison de l'une des spécialités les plus célèbres d'Italie: la truffe.

Le romain Marcus Gavius avait déjà prévu un certain nombre de recettes à base de truffes dans 'De re coquinaria', probablement l'un des premiers livres de cuisine de l'Antiquité.

Les truffes sont en fait des champignons qui poussent sous terre, d'où leur fort goût distinct et terreux.

Alors, qu'est-ce qui fait leur prix élevé? Les truffes sont chères pour diverses raisons. D'une part, il est impossible de cultiver des truffes. Par contre, ils poussent sous terre et sont difficiles à trouver. Dans le passé, des porcs ou des chiens spécialement dressés étaient utilisés pour cela. Depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, seuls les chiens ont été utilisés en Italie, car les porcs étaient souvent trop gourmands en mangeant régulièrement une truffe trouvée.

En plus de la truffe noire bien connue, il existe également des truffes blanches, chacune avec des sous-espèces différentes. On estime qu'il existe environ 200 espèces au total, dont seulement quelques-unes sont utilisées culinairement en Europe.

La truffe noire, la Tartufo Nero di Norcia porte le nom latin 'Tuber Melanosporum' et se trouve principalement dans le Périgord (France) et en Italie dans la région des Apennins (régions Ombrie, Les Marches et Abruzzes). Une jeune truffe noire a une couleur légèrement rosée, tandis que la couleur d'une truffe adulte varie entre le brun foncé et le noir.

La truffe la plus convoitée (et la plus chère) est la truffe blanche, la Tartufo Bianco di Alba et au nom latin 'Tuber Magnatum'. On la trouve principalement dans les régions du Piémont, de la Lombardie et de l'Ombrie et se caractérise par une forme irrégulière, causée par le sol dur et irrégulier dans lequel elle pousse. L'extérieur est de couleur jaune-vert. Cette truffe a un arôme très intense et est donc souvent simplement râpée sur des pâtes ou du risotto.

Et le prix des truffes ?

En 2007, la truffe la plus chère a été vendue. Cette truffe, trouvée près de Pise, pesait 1,497 kg et s'est vendue pour un record de 330.000 dollars aux enchères. L'acheteur était l'homme d'affaires chinois Stanley Ho de Macao.



En 2010, le même Stanley Ho a payé 250.000 euros pour deux truffes blanches de 900 et 400 gr.

En 2013, un acheteur d'Hong Kong achetait deux truffes blanches d'un poids total de près de 1 kg pour 90.000 euros via une vente aux enchères sur Internet à Alba.