HETA

TENTATIONS
DU POÊLE À BOIS

Préface du Livret d'Inspiration

Heta est une entreprise de production familiale située au Danemark, à Lemvig, sur la côte ouest du Jutland. Les poêles Heta sont développés et produits à Lemvig, du concept jusqu'au produit fini. Les installations de production d'Heta sont constamment modernisées et adaptées à l'évolution constante de la vaste gamme des poêles Heta, une gamme moderne et très étendue.

Malgré les temps changeants, les traditions artisanales et la fierté de construire nos propres produits demeurent à Heta, caractérisant nos poêles innovants et fonctionnels.

Un poêle Heta avec four vous donne des possibilités illimitées et une expérience culinaire unique de la cuisson jusqu'à service.

L'interaction entre poêle et four combine les meilleures qualités des deux mondes et chatouille tous vos sens : Sentir la chaleur de la grande vitre du poêle, où vous voyez les flammes dansantes. Entendre le son de crépitement du feu de bois, mélangé à l'odeur du repas qui cuit dans le four, puis goûter celui-ci. Un voyage des sens qui renforce la position du poêle comme l'objet maîtresse du salon.

Les recettes de ce livret sont sélectionnées en fonction de leur polyvalence, elles peuvent être servies indépendamment de la saison et, ensemble, incluent tous les repas. Les plats sont également suffisamment simple même pour ceux avec une expérience de cuisine limitée, et permettra d'atteindre un bon résultat.

Profitez de votre four / cuisinière et bon appétit.

Carsten Bach
Directeur Général

Brioches

8-10 PIÈCES

2,5 dl d'eau tiède
50 gr de levure
1 dl de babeurre
1 cc sel
1 cc sucre
5 dl de farine de blé
1 dl flocons d'avoine
2 dl farine de blé dur
1 1/2 tasse d'huile

Dissoudre la levure dans l'eau tiède. Ajouter le babeurre.
Ajouter les flocons d'avoine, la moitié de la farine de blé dur, le sel et le sucre.
Ajouter l'huile et le reste du blé dur.
Pétrir la pâte pendant 15 minutes. Former des boules avec la pâte et tremper celles-ci dans un peu d'eau, ensuite dans la farine de blé dur ou des graines de lin.
Laisser reposer une heure.
Mettez de l'eau chaude en bas dans le four et faire cuire les brioches environ 18 min. à 210°C.
Les brioches sont cuites quand ils ont atteint une température de base de 100°C.
Farine de blé dur et d'avoine peut être remplacés par mélange 5-grains, qui est mis à tremper la veille.

rödahl

BROWN
ALE
2

Amandes salées

4 PERS.

7 cs de gros sel
4 tasses d'eau
400 g d'amandes
Huile pour la cuisson

Faire bouillir l'eau avec le sel jusqu'à ce que le sel est dissolu.
Ajouter les amandes, puis retirer du feu.
Laisser tremper les amandes pendant 20 minutes.
Égoutter les amandes et partager les amandes en trois parties.
Tourner la première partie d'amandes dans l'huile et le gros sel et le placer sur une plaque à biscuits.
Tourner la seconde partie dans de la poudre de réglisse, et de l'huile et du gros sel et déposer sur une plaque à biscuits.
Tourner les dernières amandes dans du jus de citron et de l'huile et le gros sel et déposer sur une plaque à biscuits.
Mettre les trois parties dans le four et faire cuire environ 10-12 minutes à 180°C.
Tourner à mi-cuisson.

Salade au jambon de Parme et amandes réglissées

4 PERS.

500 g de jambon de Parme en tranches fines
200 g d'asperges vertes frais (éventuellement en bocal)
1 bocal de tomates séchées
1 baquet de myrtilles
150 g d'amandes salées
500 g de laitue mixtes
1 oignon rouge
1 cs de réglisse en poudre

Préparer les amandes salées le jour avant - voir la recette à la page 7.
Couper les tranches de jambon de Parme en demi, les placer sur une plaque à biscuits huilée et cuire au four pendant environ 15 minutes à 200°C.
Rouler les amandes salées dans un peu d'huile, ensuite dans la réglisse en poudre, et les faire cuire au four. Laisser refroidir légèrement.
Rincer et égoutter la laitue. Égouttez les tomates séchées.
Rincer les asperges et couper 6 cm du bas. Ensuite, couper les asperges en diagonale.
Peler l'oignon rouge et le couper de la racine vers le haut
Rincez les myrtilles et mélanger les en une salade avec la laitue, les asperges, l'oignon rouge et les tomates séchées.
Server la salade sur un plateau et garnir avec le jambon de Parme et les amandes réglissées.
Accompagner avec du pain, ou de Bruschetta au pesto d'oignons de printemps ou pesto de tomates et basilic.

Bruschetta avec pesto d'oignon de printemps

4 PERS.

1 Baguette (blé)
1 botte d'oignons de printemps
1 gousse d'ail
1 1/2 tasse d'huile
100 g de Fromage râpé
poivre moulue
sel
jus de citron d'un demi-citron

Couper la baguette en tranches minces.
Rincer les oignons et les couper en morceaux. Rincer l'oignon de printemps une fois de plus.
Mettez les oignons dans un mixeur avec le jus de citron et l'ail.
Ajouter l'huile un peu à la fois. Le pesto ne doit pas être trop mince.
Tartiner votre pesto sur les tranches de pain et saupoudrer de fromage râpé et poivre concassé.
Cuire au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu, mais n'ait pas pris trop de couleur.

Bruschetta avec pesto de tomates et de basilic

4 PERS.

1 Baguettes (blé)
1 bocal de tomates séchées
1 gousse d'ail
1/2 pot Basil
50 g de graines de tournesol
1 tasse d'huile (d'occasion du bocal des tomates séchées au soleil)
Du jus de citron
sel

Mélanger les tomates séchées, l'ail, le basilic et les graines de tournesol à une masse uniforme.
Ajouter l'huile un peu à la fois et le mélanger avec la masse.
Saisonner le pesto avec du sel et du jus de citron.
Le pesto doit être épais.
Couper la baguette en tranches et enduire le pesto sur le pain.
Cuire au four jusqu'à ce que le pain soit croustillant et servir immédiatement comme snack ou en accompagnement.

BLOND
ALE
1

S.PELLEGRI
SAN PELLEGRINO
ARE YOU a real foodie?
1L

Bruschetta comme hors d'œuvre

2 PERS.

1 Baguette (blé)
3 cc huile
3 tomates mûres
1 gros oignon rouge
1/2 pot Basil

Couper la baguette en tranches, les badigeonner d'huile et faire cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
Hacher les tomates et les oignons finement.
Rincer et hacher le basilic. Mélanger dans un peu d'huile.
Mélanger les trois ingrédients et déposer sur le les baguettes croustillantes.
Servir immédiatement.

Timbale de saumon aux épinards

4 PERS.

150 g de saumon fumé
6 œufs
3 tasses lait ou de crème fraiche
400 g d'épinard frais

Battre les œufs avec le lait / crème fraiche et passer le mélange par un tamis.
Rincer et hacher les épinards et les sauter dans de l'huile dans une poêle chaude quelques minutes. Égoutter les épinards de l'huile excessive dans une passoire. Ajouter les épinards au mélange d'œufs.
Beurrer les moules avec de l'huile et verser le mélange d'œuf dedans.
Couper le saumon en petites tranches et ajouter au 4 petites timbales.
Placer les timbales dans un plat allant au four. Remplissez à moitié le plat avec de l'eau bouillante et le placer dans le four.
Cuire environ 30 minutes à 180°C.
Accompagner par exemple d'une salade composée d'asperges vertes, tomates cerises, concombre et pousse de betterave et une vinaigrette.

Pizza au jambon de Parme

4 PERS.

25 g de levure
2 tasses d'eau
1 cs d'huile
300 g de farine de blé (farine à pizza)
1/2 cc de sel grossier
1 baquet de tomate cerise
1 bocal d'olives noires
1 pot de basilic
1 boîte de tomates pelées avec des herbes
1 gousse d'ail
1 oignon rouge
300 gr de Jambon de Parme
1 sachet de fromage râpé
2 sachets de mozzarella fraîche

Dissoudre la levure dans l'eau.
Ajouter l'huile, le sel et la farine, pétrir la pâte.
Laisser lever la pâte dans un endroit chaud couvert d'un d'une serviette de table pendant 1 heure.
Diviser la pâte en 4 portions et les déployer.
Mélanger les tomates pelées avec du basilic et l'ail, et étaler ensuite le mélange sur les pizzas.
Étendre le fromage râpé et la mozzarella en tranches.
Enfin, décorer avec du jambon de Parme, les olives, l'oignon coupé et les tomates cerises.
Laisser le tout reposer pendant 10 minutes sur la table de la cuisine.
Cuire les pizzas individuellement environ 25-30 minutes à 200°C.

Pains burger

ENVIRON 10 PIÈCES

500 g de farine de blé
50 g de levure
1 tasse d'Huile
3 tasses de lait
3 cc sucre
1 cc sel
grains de sésame

Chauffer le lait à une température tiède et dissoudre la levure dedans.
Ajouter le reste des ingrédients et pétrir en une pâte uniforme.
Laisser lever la pâte, couvert et au chaud pendant 15 minutes.
Diviser la pâte en 10 morceaux égaux et former les morceaux en boules.
Tremper les boules de pâte dans de l'eau, puis dans le sésame et placer un morceau de papier ciré sur les boules. Appuyer-les à plat et les piquer avec une fourchette.
Laisser lever les boules environ 30 minutes.
Mettez un plat avec de l'eau bouillante dans le bas du four.
Cuire les pains burger pour environ 20 minutes à 210°C, 5 à la fois.

Poitrine de poulet farci au pesto et mozzarella Enveloppé de bacon

4 PERS.

4 poitrine de poulet
1 pot de basilic
1 gousse d'ail
50 g de parmesan
1 tasse d'Huile
150 g de Fromage râpé
16 tranches de bacon
1 sachet de mozzarella
600 g de petites pommes de terre
1,5 l d'eau
sel
4 carottes
4 persil tubéreux
4 panais
2-3 cc thym séché

Porter l'eau et le sel à ébullition et ajouter les pommes de terre. Laisser cuire les pommes de terre à moitié cuits. Peler les légumes et les couper en morceaux appropriés.
Sauter les légumes dans une poêle avec de l'huile et des épices pendant 5 minutes.
Mettez les pommes de terre et les légumes dans l'huile et verser le tout dans un plat prêt pour le four. Mixer le basilic, l'ail et le parmesan. Verser l'huile doucement dedans tout en mixant.
Couper les poitrines de poulet sur la largeur pour former une poche. Farcir la poitrine avec le pesto et la mozzarella. Refermer les poitrines et envelopper le bacon autour de chaque poitrine de poulet. Dorer la poitrine de poulet dans la poêle, les mettre dans un plat graissé et mettez au four avec les pommes de terre et les légumes. Cuire au four pendant 40 minutes à 180°C.
La température au cœur des poitrines doit être au-dessus de 80°C.

HERMAN SALLING
LOUISE RICK
Mand der kalder kvinder
SARA BLÆDEL
JULE HASTRUP

Nicolas Vahé
BLOND

Hamburger fait-maison

4 PERS.

600g de viande hachée
12 tranches de bacon
1/2 salade Iceberg
1/2 baquet de salade roquette
1 concombre
3 tomates
1 oignon
1 bocal de mayonnaise
Miracle Whip

La recette de pains à burger est à la page 20.
Cuire les pains à burger une heure à l'avance et couvrir avant de servir. Les pains à burger peuvent être chauffés avant de servir, si nécessaire.
Faire cuire les tranches de bacon sur une plaque à biscuits dans le four et égoutter sur du papier absorbant.
Former la viande en boules et les appuyer à plat. Faire dorer les steaks hachés des deux côtés dans une poêle chaude avec le beurre et l'huile. Saisonner les steaks avec du sel et du poivre.
Cuire les steaks environ 20 minutes dans le four à 200°C.
Rincer et couper la laitue.
Laver et couper les tomates, le concombre et l'oignon en tranches
Le hamburger peut être préparé avant de servir, ou servi de façon ou on compose le contenu soit même.

Jambon en croûte

4 PERS.

1 baquet de champignons
1 poireau
150 g de jambon
150 g fromage à la crème, naturel
2 cc moutarde
1/2 cc sel
3 c ciboulette (haché)
1 paquet de pâte feuilletée surgelée

Préparer les champignons et les couper en tranches.
Rincer les poireaux et les couper en rondelles.
Sauter les champignons et poireaux dans de l'huile et laisser refroidir dans un tamis.
Couper le jambon en lanières et mélanger le fromage à la crème à la moutarde, la ciboulette, le sel et les légumes refroidis.
Ajouter les plaques de pâte feuilletée une sur l'autre, pour déployer à une taille de 20x30cm et placer la pâte sur une plaque à biscuits. Répartir la farce au milieu et découper les côtés des plaques diagonalement.
Replier les extrémités d'abord, puis mettre les bandes de pâte l'une sur l'autre - la droite puis la gauche ainsi de suite. Badigeonner avec l'œuf.
Cuire le jambon en coûte 40-45 minutes à 210°C.
Accompagner d'une salade de tomates.

rodahl

Rouleaux de plie servie à la crème de poireaux et vin blanc

2 PERS.

200 g de poireaux
125 g carottes
8 filets de plie (peut être remplacé par filets de sole)
1 1/2 tasse de vin blanc
1 bouillon de poulet
3 dl d'eau
4 brins d'aneth
1 1/2 tasse de crème fraiche
maïzena
sel et poivre blanc

Rincer les filets de plie et saisonner de sel et de poivre blanc avant d'être roulés.
Peler et couper les carottes en fines lanières.
Rincer et couper les poireaux en fines lanières.
Sauter les légumes dans un pot, en enlever quelques uns pour garniture plus tard, puis ajouter le vin blanc et laisser épaissir avec un peu maïzena.
Ajouter la crème fraiche et laisser mijoter pendant 3 minutes.
Verser les légumes et un brin d'aneth dans un plat allant au four. Disposer les rouleaux de plie sur des légumes.
Placer le plat dans le four et cuire environ 20 minutes à 180°C.
Disposer les rouleaux de plie avec des brins d'aneth et servir avec des pommes.

Entrecôte aux oignons fondants et pommes de terre

4 PERS.

4 x 180 g de steak
(environ 2,5 cm d'épaisseur)
5 Gros oignons et oignons rouges.
25 g Beurre
2 dl. Crème fraiche
3 dl. d'eau
1 cube de Bouillon de bœuf
1 kg de Pommes de terre
Sel
Colorants alimentaire
Maïzena

Bouillir les pommes de terre dans une marmite avec de l'eau légèrement salée pendant 40 minutes.
Faire fondre le beurre sur une poêle et dorer les steaks des deux côtés.
Ensuite, placez-les dans plat allant au four et saisonner de sel et de poivre.
Placer le plat dans le four pendant environ 5-7 minutes à 180°C.
Couper les oignons du bas vers le haut, et dorer les oignons sur la poêle dans un peu de beurre.
Prendre la moitié des oignons pour garniture.
Ajouter de l'eau et le cube de bouillon sur la poêle, laisser mijoter, puis à épaissir avec la maïzena.
Ajouter la crème fraiche et le colorant alimentaire.
Verser ensuite la sauce sur les steaks et servir avec les oignons fondants et les pommes de terre.

Pommes au massepain et cannelle au four

4 PERS.

4 pommes
50 g de beurre
50 g d'amandes hachées
50 g de massepain
50 g de beurre fondu
1/2 cc cannelle
4 cc sucre

Râper le massepain et pétrir avec le beurre.
Hacher les amandes et mélanger avec le massepain et le beurre.
Retirer le trognon des pommes.
Remplissez les pommes avec le mélange de massepain, beurre et amande.
Rouler les pommes dans le beurre fondu, puis les rouler dans un mélange du sucre et de la cannelle.
Cuir les pommes dans un plat graissé au four dans environ 20 minutes à 175°C.
Accompagner les pommes chaude avec de la glace.

Gâteau au chocolat délicieux

6 PERS.

100 g de beurre
125 g de chocolat 55%
4 jaunes d'œufs pasteurisés
4 blancs d'œufs pasteurisés
40 g de sucre
20 g de farine

Faire fondre le beurre et ensuite fondre le chocolat dans le beurre.
Battre les jaunes d'œufs et le sucre moelleux et mousseux
Incorporer la farine, puis le beurre de chocolat dans le mélange des jaunes d'œuf.
Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer doucement dans le mélange œuf-chocolat
Beurrer les moules avec de l'huile et saupoudrer de sucre. Verser le mélange dans 6 portions et cuir dans 7 min à 220°C.
Tourner les moules doucement pour faire sortir la gâteau ou server dans le moule.
Accompagner de crème glacée à la vanille ou chantilly et de sauce au chocolat.

Scan-Line 520B
3-8 kW
165 kg

Scan-Line 820B
2-8 kW
221 kg

Scan-Line 830B
2-8 kW
156 kg

Scan-Line 1000
7,7 kW
319 kg

Scan-Line Turin
3-8 kW
268 kg

Scan-Line 40B
3-10 kW
448 kg

Scan-Line 50B
3-10 kW
563 kg

Scan-Line 80XL-B
2-8 kW
388 kg

Scan-Line 30B
3-12 kW
604 kg

HETA

Jupitervej 22
DK-7620 Lemvig
www.heta.dk