



les plats cultes de... Julie Andrieu



les plats cultes de... Julie Andrieu



lapin confit

les plats cultes de... Julie Andrieu



charlotte light de Paul

les plats cultes de... Julie Andrieu

## œufs en nuage

Julie Andrieu : « C'est une entrée légère et bluffante qui ne coûte rien, adaptée d'une recette de... Christian Dior : les œufs Orsini. Mes copines adorent ! »

Préparation : 10 mn  
Cuisson : 5 mn  
Pour 2 personnes  
**2 gros œufs**  
**15 g de parmesan râpé**  
**1 voile de curcuma**  
**5 g de beurre**  
**sel, poivre blanc**

(Plateau et cuillère Lafayette Maison.)

Cette entrée est idéale pour 4 ou 6 convives au maximum. Au-delà, à moins d'avoir un four géant, c'est un peu compliqué.

**1. Allumez** le four à 200° (th. 6-7). Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes, et montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont bien fermes, ajoutez le parmesan et continuez de fouetter quelques instants.

**2. Beurrez** deux plats à œuf ou ramequins plats, et répartissez les blancs. Saupoudrez de curcuma.

**3. Glissez** au four et faites cuire 4 mn, puis déposez les jaunes au centre et repassez 1 mn au four. Poivrez, salez légèrement, et servez bien chaud, avec une petite cuillère.

## spaghettis à la poutargue

Julie Andrieu : « Je suis fan de poutargue. Sur des pâtes, c'est un plat grand luxe en dix minutes chrono pour un dîner en amoureux. Mais le goût est tellement puissant qu'il vaut mieux en manger tous les deux... »

Préparation : 10 mn  
Cuisson : 10 mn  
Pour 2 personnes  
**200 g de spaghettis**  
**200 g de tomates cerises**  
**15 g de poutargue (environ)**  
**2 litres de fumet de poisson maison ou 1 grosse cuillerée à soupe de fumet de poisson lyophilisé**  
**1/2 bouquet de basilic**  
**4 brins de persil plat**  
**1 gousse d'ail**  
**2 cuillerées à soupe d'huile d'olive**  
**2 cuillerées à soupe de vin blanc**  
**15 g de beurre**  
**40 g de jeune roquette (facultatif)**  
**sel, poivre**

(Set, bol et fourchette Lafayette Maison.)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

**1. Délayez** le fumet dans 2 litres d'eau salée si vous l'utilisez en poudre. Portez à ébullition et plongez-y les pâtes.

**2. Lavez** et séchez les tomates et les herbes. Coupez les tomates en deux et hachez finement les herbes. Pelez et émincez finement l'ail. Dans une grande poêle, faites cuire à feu doux les tomates avec l'ail et l'huile d'olive.

**3. Egouttez** les pâtes très al dente en gardant 20 cl d'eau de cuisson, et versez-les dans la poêle. Ajoutez le vin blanc, l'eau de cuisson des pâtes, et remuez sur feu vif le temps que l'eau soit presque totalement absorbée. Poivrez, ajoutez le beurre, les herbes et la moitié de la poutargue râpée. Mélangez et servez dans des assiettes chaudes. Parsemez du reste de poutargue avant de servir.

Ces pâtes ne nécessitent pas de fromage. Ajoutez éventuellement quelques feuilles de roquette juste avant de servir.

## les fiches-cuisine ELLE

### charlotte light de Paul

Julie Andrieu : « Paul, c'est mon amoureux. Il fait une cuisine martienne, à la fois hypertechnique et spontanée. C'est un grand maniaque de la pomme ! Sa recette de charlotte "light" m'a épatée. »

Préparation : 20 mn  
Cuisson : 30 mn  
Repos : 12 h  
Pour 6 personnes  
**2 kg de pommes de diverses variétés (à compote)**  
**3 petites poires**  
**1 pain de mie en tranches (300 g environ)**  
**30 à 50 g de beurre**  
**1 cuillerée à soupe de rhum**  
Pour servir : crème fouettée, yaourt grec ou crème anglaise

(Assiette Lafayette Maison.)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Posez une assiette au diamètre du moule, puis un poids d'environ 300 g (une petite boîte de conserve) et laissez refroidir ainsi. Mettez au frais une nuit avant de démouler.

**1. Pelez**, épépinez et coupez les pommes et les poires en quartiers. Mettez-les dans une grande casserole, couvrez et faites cuire 30 mn environ à feu doux, en remuant de temps en temps. Retirez le couvercle 5 mn avant la fin de la cuisson.

**2. Ôtez** la croûte du pain pendant ce temps, et découpez quelques tranches en triangle pour couvrir le fond du moule à charlotte.

**3. Faites fondre** le beurre dans une poêle et faites dorer le reste du pain. Tapissez le moule et versez la moitié de la compote en égouttant les morceaux au fur et à mesure. Couvrez avec une couche de pain et le reste de la compote. Terminez avec une dernière couche de pain.

**4. Ajoutez** le rhum dans le jus restant au fond de la casserole et arrosez le dessus.

## les fiches-cuisine ELLE

### lapin confit

Julie Andrieu : « Ce plat me rappelle mes débuts, j'avais trouvé la recette dans un vieux livre de cuisine italienne. Mijoté, confit, le lapin n'est pas très joli, mais vraiment exquis. »

Préparation : 10 mn  
Cuisson : 3 h  
Pour 4 personnes  
**1 lapin fermier coupé en morceaux, avec son foie**  
**3 gousses d'ail (ou 1 cuillerée à soupe d'ail surgelé émincé)**  
**4 brins de romarin (ou 2 cuillerées à soupe de romarin séché)**  
**10 cl de vinaigre balsamique**  
**1 bouteille de vin blanc sec**  
**150 à 200 g de beurre sel, poivre**

(Set Lafayette Maison, plat Le Creuset.)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

**1. Allumez** le four à 170° (th. 5-6). Lavez les morceaux de lapin sous l'eau froide et séchez-les. Epluchez l'ail, effeuillez le romarin, hachez-les ensemble au couteau ou au hachoir. Enrobez les morceaux du hachis, salez, poivrez, et disposez-les dans un plat allant au four. Arrosez avec le vinaigre balsamique, puis versez le vin blanc à niveau. Parsemez de beurre coupé en dés.

**2. Enfourez** et laissez cuire 3 h, en retournant les morceaux plusieurs fois pour qu'ils ne se dessèchent pas. Veillez à ce qu'il reste un fond de jus au terme de la cuisson (sinon, rajoutez un peu de vin blanc en cours de cuisson).

**3. Sortez** le plat du four et dégraissez la sauce en retirant la matière grasse qui remonte à la surface. Servez chaud.

Julie Andrieu est journaliste gastronomique, elle anime l'émission « Droit dans le buffet », le dimanche à 11 h, sur Europe 1. Elle est l'auteure de nombreux livres de cuisine, parmi lesquels « Ma p'tite cuisine » (Marabout) et « Julie cuisine en quelques minutes » (Albin Michel).

Accompagnez ce lapin d'une purée à l'huile d'olive ou d'une salade verte au vinaigre balsamique et au parmesan. Avec les restes ? Un délicieux hachis parmentier de lapin.