



AVEC JULIE

les régions ont bon goût !

Direction Saint-Omer, dans le nord de la France, pour retrouver quelques spécialités culinaires des "Carnets de Julie - Grand format", diffusés le 12 novembre sur France 3. Avec la complicité de cuisiniers amateurs, Julie Andrieu nous dévoile des recettes du passé, remises au goût du jour.



1. François Mortreux et son lapin en gelée. 2. Julie au milieu de l'équipage des pêcheurs. A droite, Jacques Berry. 3. Martine Lornier surveille attentivement chaque étape de la préparation de son pudding. 4. Julie à la barre d'un flobart.



Le pudding de la famille Lornier

Pour 20 personnes - Trempage : 24 h - Préparation : 15 min - Cuisson : 5 h
Réfrigération : 3 h

Pudding • 250 g de mie de pain de campagne rassis • 250 g de farine • 250 g de vergeoise blonde • 250 g de graisse de rognons de veau coupée en petits dés • 7 œufs • 750 g de raisins secs blonds et bruns • 25 cl de rhum ambré • 50 ml de lait entier • 50 g de beurre doux • 300 g de fruits confits (coupés en petits morceaux) • ½ cuil. à soupe de noix de muscade • 1 grosse cuil. à soupe de cannelle en poudre • 1 cuil. à soupe de quatre-épices • 1 citron non traité • sel. **Sirop rhum-caramel** • 80 g de beurre • 50 g de farine • 100 g de vergeoise • 25 cl de rhum ambré.

Flambage • 10 cl de rhum ambré • 6 morceaux de sucre roux

Le pudding • La veille, faites tremper les raisins dans 25 cl de rhum. • Prélevez la mie de pain, coupez-la en morceaux et placez-la dans une jatte. • Faites fondre le beurre au bain-marie. • Versez-le sur la mie, puis ajoutez le lait, la vergeoise, la graisse de rognons, les raisins avec le rhum, les œufs, la farine, les fruits confits, la muscade, la cannelle, le quatre-épices, 1 bonne pincée de sel, le zeste du citron et son jus. • Mélangez l'ensemble. • Versez cette préparation dans un moule bien beurré. • Tassez l'ensemble et saupoudrez de farine. • Couvrez de 2 feuilles d'aluminium. • Maintenez le tout avec de la ficelle. • Faites cuire le pudding au bain-marie dans une cocotte en fonte pendant 5 h. • Ajoutez de l'eau dans la cocotte toutes les demi-heures. • Laissez refroidir avant de placer le pudding dans son moule ficelé au réfrigérateur. • Deux heures avant de servir, réchauffez au bain-marie.

Le sirop • Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine en remuant pour former un roux blond. • Ajoutez la vergeoise, puis le rhum et 25 cl d'eau. • Mélangez de nouveau sur feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe. • Réservez. **Le flambage** • Faites chauffer le rhum dans une petite casserole. • Démoulez le pudding, creusez une cheminée (sorte de cône au sommet du pudding), déposez les morceaux de sucre sur le dessus du gâteau et arrosez de rhum tout en flambant. • Découpez des parts et arrosez de sauce.

LES CONSEILS DE JULIE Le pudding doit être préparé au moins 5 semaines avant d'être dégusté et se conserve 6 mois. Pour le bain-marie, placez une petite grille - Martine utilise un plat à escargots retourné - dans la cocotte pour que le moule ne soit pas en contact avec le fond. Cela évite qu'il ne se fende. Pour la sauce, utilisez un rhum ambré pas trop alcoolisé (40 % au maximum).



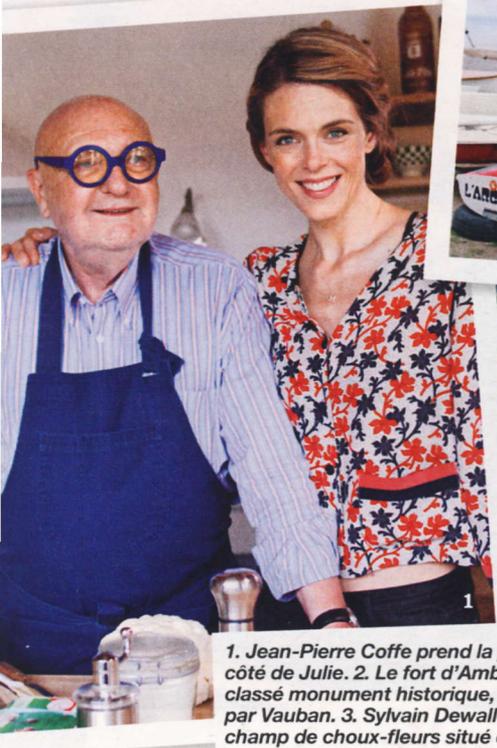
Le lapin en gelée de François Mortreux

Pour 6 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 3 h 45
Réfrigération : 36 h

• 1 lapin coupé en morceaux (avec la tête, la carcasse et les abats) • 800 g de poitrine fraîche en tranches de 1 cm env. • ½ pied de veau • 1 bouteille de vin blanc sec • 5 cl d'armagnac • 50 g de beurre • 1 carotte • 1 poireau • 3 échalotes • 1 gros oignon • 2 clous de girofle • ½ botte de persil • 3 brins de thym • 2 feuilles de laurier • 2 gousses d'ail • 35 g de gros sel, poivre

• Rincez, épluchez et émincez grossièrement la carotte et le poireau. • Pelez l'oignon et piquez-le avec les clous de girofle. • Dans un faitout, placez les morceaux de lapin et le ½ pied de veau, les légumes, les gousses d'ail écrasées, 2 échalotes ciselées, le persil, le thym et le laurier, poivrez bien. • Ajoutez le gros sel, le vin blanc et 75 cl d'eau. • Couvrez et laissez mijoter 2 h. • Otez les morceaux de lapin, filtrez et faites réduire sans couvercle pour obtenir 1,2 litre de bouillon. • Pendant ce temps, faites dorer le lapin dans une poêle avec le beurre. • Remplacez les morceaux par le lard. • Déglacez la poêle avec l'armagnac et versez ce jus dans le bouillon. • Tapissez une terrine ovale ou un plat rond de 22 cm avec les tranches de poitrine, puis posez les morceaux de lapin. • Ajoutez dessus 1 échalote ciselée, poivrez, terminez avec la poitrine restante et versez le bouillon. • Couvrez la terrine et faites cuire pendant 1 h 45 à 150 °C (th. 5). • Laissez refroidir avant de placer au réfrigérateur pour 36 h au moins. • Démoulez la terrine et servez les morceaux de lapin accompagnés de gelée, de moutarde et de cornichons.

LES CONSEILS DE JULIE J'ajoute 6 feuilles de sauge ciselées dans la terrine avant de l'enfourner. Si vous préférez le cerfeuil, le basilic ou la coriandre, ajoutez ces herbes dans le bouillon à la sortie du four pour qu'elles ne cuisent pas. Si vous ne trouvez pas de poitrine, utilisez de fines tranches d'échine. ▶



1. Jean-Pierre Coffe prend la pose au côté de Julie. 2. Le fort d'Ambleteuse, classé monument historique, a été érigé par Vauban. 3. Sylvain Dewalle dans son champ de choux-fleurs situé dans le marais audomarois.

La pizza au chou-fleur de Julie

Pour 4 à 6 personnes - Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min

• 500 g de fleurettes de chou-fleur • 1 œuf • 50 g de gruyère râpé • 200 g de mozzarella • 100 g de sauce tomate bien réduite (ou Pizzassimo en boîte) • 5 filets d'anchois à l'huile • 50 g de jambon cru tranché très fin • quelques feuilles de basilic et d'origan • piment d'Espelette • 1 filet d'huile d'olive • 10 olives noires • poivre

• Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). • Rincez et séchez le chou-fleur. • Mixez-le. • Pressez le chou mixé dans un torchon pour en extraire le maximum d'eau. • Ajoutez l'œuf et le gruyère, poivrez légèrement et mélangez délicatement pour former une pâte. • Sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé, étalez la pâte de façon à former un disque de 30 cm de diamètre env. • Cuisez au four pendant 15 min. • Coupez les anchois en deux dans le sens de la longueur. • Sortez la pâte du four, répartissez la sauce tomate et la mozzarella en lamelles. • Ajoutez les anchois en étoile, le jambon, le basilic effeuillé, l'origan et les olives noires. • Arrosez d'un trait d'huile d'olive. • Poivrez et enfournez pour 15 min. • Saupoudrez de piment d'Espelette avant de servir.

LE CONSEIL DE JULIE Il est important de presser le chou avec application, car un excédent d'eau rendrait la pâte grumeleuse.

Photos Emanuela Cino



Retrouvez toutes les recettes de Julie Andrieu sur femina.fr

Retrouvez **JULIE ANDRIEU** SUR FRANCE 3 dans l'émission "Les Carnets de Julie" tous les samedis à 17 h et sur france3.fr. A revoir sur pluzz.fr.

