



AVEC JULIE

les régions ont bon goût !

Avec "les Carnets de Julie - Grand format", diffusé mercredi dernier sur France 3, découvrons le Pays basque et ses spécialités gourmandes. En compagnie de cuisiniers amateurs, Julie Andrieu nous invite à remettre au goût du jour des plats typiques.



1 et 5. Du côté de Saint-Etienne-de-Baigorry... 2. Julie prépare sa tarte au chocolat. 3. Fèves de cacao. 4. Coline Arcé tranche des lamelles d'ardi-gasna. 6. Julie réalise une tresse de piments d'Espelette avec Nathalie et Ramuntxo, de l'Atelier du piment.



Crabes façon txangurro de Julien et Patxiku

membres de la société culturo-gastronomique Gaztelu Zahar

Pour 4 personnes - Préparation : 45 min - Cuisson : 15 min

• 4 tourteaux moyens • 2 carottes • 2 poireaux • 1 oignon • 2 grosses gousses d'ail • 4 brins de persil émincé • 100 g de sauce tomate • 15 cl de fumet de poisson • 10 cl de vin blanc • 5 cl de cognac chauffé • 4 cuil. à soupe de chapelure • 40 g de beurre • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel fin, piment d'Espelette

• Décortiquez les tourteaux et récupérez la chair. • Nettoyez bien les carapaces. • Epluchez les carottes, l'oignon et l'ail, nettoyez les poireaux et coupez-les en petits morceaux. • Faites-les revenir dans l'huile d'olive, puis ajoutez 1 cuil. à café rase de sel. • Quand les légumes ont fondu, ajoutez le vin blanc et laissez-le s'évaporer. • Incorporez la sauce tomate, le piment selon votre goût, puis le cognac. • Flambez. • Ajoutez la chair des tourteaux, le persil et remuez délicatement. • Vérifiez l'assaisonnement. • Versez petit à petit un peu de fumet de poisson de façon à rendre la préparation plus liquide. • Remplissez les carapaces. • Saupoudrez de chapelure, ajoutez quelques noix de beurre et passez sous le grill du four 2 ou 3 min. Si vous êtes pressé, remplacez les tourteaux par 500 g de chair de crabe et les carapaces par des ramequins.

Retrouvez toutes les recettes de Julie Andrieu sur femina.fr

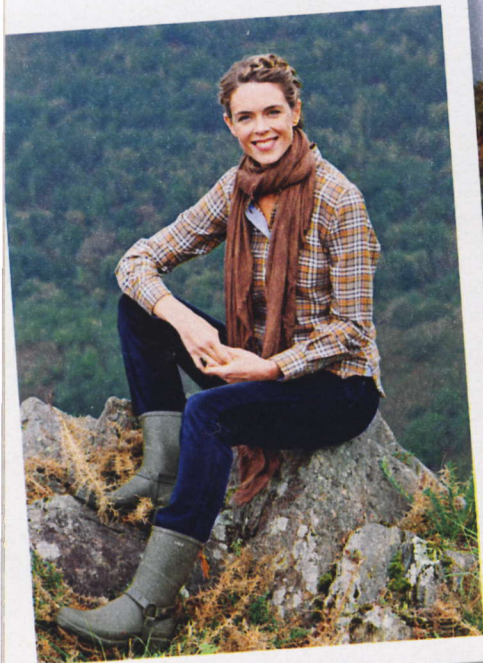


La tarte au chocolat caramel de cidre et piment d'Espelette

Pour 8 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Pour la pâte • 200 g de biscuits type galettes au beurre • 40 g de beurre **Pour la ganache** • 150 g de chocolat (env. 60 % de cacao ou un mélange de 55 % et de 70 %) • 12 cl de crème liquide • 35 g de beurre • piment d'Espelette **Pour le caramel** • 20 cl de cidre basque • 250 g de sucre • 12 cl de crème liquide • piment d'Espelette

• **Préparez la pâte** Mixez finement les biscuits, ajoutez le beurre fondu et mélangez. • Tapissez un moule à fond amovible, bords compris. • Faites cuire la pâte 10 min à 200 °C (th. 6-7). • **Pendant ce temps, préparez la ganache** Chauffez la crème liquide, à la limite de l'ébullition, versez le chocolat haché et fouettez pour bien mélanger l'ensemble. • Ajoutez le beurre mou et 1 pincée de piment d'Espelette. • Versez sur le fond de tarte et mettez au frais. • **Préparez le caramel** Versez le cidre et le sucre dans une casserole et portez à ébullition jusqu'à l'obtention d'un caramel (attention à ne pas le laisser brûler). • Ajoutez la crème et continuez la cuisson, en mélangeant, pendant 7 min env. • Versez le caramel tiédi sur la ganache et réservez au frais. • Saupoudrez de piment juste avant de servir. **LE CONSEIL DE JULIE** Patientez 10 min entre la sortie du réfrigérateur et la dégustation.



Chacun a préparé sa spécialité culinaire pour ce banquet basque en plein air. L'occasion de faire une démonstration de jeux de « force basque », avec l'épreuve du Tronc d'arbre, qui consiste à le déborder dressé à partir de sa cime.



Chipirons à l'encre de Dominique Duguet

Pour 6 personnes - Préparation : 1 h - Cuisson : 40 min

• 2,5 kg de chipirons avec leur poche d'encre (à défaut, achetez 4 petits sachets d'encre de seiche, ça raccourcira le temps de préparation) • 4 oignons • 25 cl de coulis de tomate • 10 cl d'huile d'olive • thym • 2 feuilles de laurier • 1 cuil. à café de sel fin • 1 cuil. à café de piment d'Espelette • Quelques piments doux des Landes

• Nettoyez les chipirons et coupez les têtes au-dessus des yeux, ôtez le petit bec dur et gardez les tentacules. Rincez. • Détachez doucement chaque poche d'encre. • Fendez les corps pour ôter le sable, rincez-les, puis coupez-les en deux (sauf les tout-petits). • Epongez-les et séchez-les. • Chauffez l'huile dans une sauteuse, jetez-y les chipirons et laissez cuire sur feu très vif jusqu'à ce qu'ils « claquent » et attachent un peu au fond de la sauteuse. • Pelez les oignons et hachez-les très finement. • Ajoutez-les aux chipirons, ainsi que le coulis de tomate, le thym, le laurier et le sel. • Remuez bien et couvrez. • Laissez cuire 25 min à feu doux. • Avec le dos d'une cuillère, écrasez les poches d'encre dans un chinois au-dessus d'un bol d'eau de manière à la diluer. • Filtrez ce mélange dans un torchon pour retirer les grains présents. • Mélangez l'encre aux chipirons et décorez avec des piments doux des Landes grillés.

Photos Emanuela Cino



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

