



Bon Noël avec Julie

L'animatrice des "Carnets de Julie"*, sur France 3, dont le dernier ouvrage "Julie cuisine le monde... chez vous!" vient de paraître, nous offre un vrai cadeau: ses recettes préférées pour les fêtes. Des plats faciles et généreux que Julie Andrieu prépare avec gourmandise, pour sa famille et ses amis.

* Tous les samedis à 16h15.



Tartare de pétoncles, de pommes et de courgette

Pour 8 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 5 min

- 20 cl de lait • 500 g de pétoncles frais (éventuellement surgelés) bien fermes • 1 belle courgette jeune • 2 pommes vertes • le jus de 1 citron • 2 ou 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à café de moutarde douce • 2 cuil. à soupe de ciboulette ciselée • 2 cuil. à soupe de basilic ciselé • quelques feuilles de basilic frais • 1 citron vert • quelques graines germées • fleur de sel, poivre du moulin

Faites chauffer le lait avec 40 cl d'eau froide. Versez-le tiède sur les pétoncles déposés dans un grand récipient. Remuez et laissez reposer le temps de préparer le reste. Lavez la courgette et coupez-la en dés de 1 cm de côté env. Placez les dés dans un saladier. Pelez 1 pomme et coupez la chair en dés de même calibre. Citronnez-les légèrement. Déposez-les dans le saladier. Egouttez les pétoncles en les pressant légèrement entre vos mains. Ajoutez-les aux autres ingrédients. Préparez la vinaigrette en mélangeant 2 cuil. à soupe de jus de citron, l'huile d'olive, la moutarde, une pincée de fleur de sel et le poivre. Ajoutez les herbes ciselées et incorporez délicatement au tartare à l'aide de deux cuillères. Servez à l'assiette en décorant de lamelles de pomme et de citron vert, de quelques feuilles de basilic frais et de graines germées.



Jarret de veau laqué aux épices douces et gratin dauphinois

Pour 8 personnes - Préparation : 40 min - Cuisson : 3 h

Pour le jarret • 1 jarret entier de 2,5 kg • quelques os de veau
• 5 carottes • 1 branche de céleri • 2 poireaux • 3 oignons
• quelques clous de girofle • 10 g de poudre de curry • 1 petit
bâton de cannelle • 5 grains de poivre • gros sel • 2 feuilles de
laurier • 2 brins de romarin • 1,5 litre de bouillon de volaille • 50 cl
de fond de veau • 1 cuil. à soupe de miel (ou 10 cl de vin doux)
• 60 g de beurre **Pour le gratin** • 1,2 kg de vieilles pommes de
terre farineuses • 1 bulbe de fenouil • 1 gousse d'ail • 1,5 litre de
lait (entier ou demi-écrémé) • 30 cl de crème liquide • 20 g de
beurre • muscade • gros sel • sel fin et poivre du moulin

Placez le jarret dans une cocotte. Ajoutez les os de veau, les légumes pelés, les oignons piqués de clous de girofle, les épices, le poivre, une pincée de gros sel, les herbes, puis recouvrez de bouillon de volaille et de fond de veau. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire, mais pas trop, car la réduction sera plus longue. Faites frémir et laissez cuire 2 h 15. Pendant ce temps, préparez le gratin dauphinois. Lavez les pommes de terre et pelez-les. Coupez-les en lamelles. Pelez le fenouil à l'Economme, coupez-le en deux dans la longueur. Emincez-le. Portez le lait à ébullition avec 1 cuil. à soupe de gros sel et la gousse d'ail pelée et écrasée. Jetez les légumes dans le lait. Comptez 8 min à partir de l'ébullition, maintenez à frémissement et remuez souvent. Allumez le four à 180 °C (th. 6) ventilé. Beurrez généreusement le moule. Mélangez la crème liquide avec ½ cuil. à café de sel fin. Ajoutez la muscade selon votre goût, poivrez. Egouttez les légumes et disposez-les dans le plat. Tassez bien et recouvrez avec la crème. Enfournez 45 min. Le gratin doit être doré et le liquide absorbé. Réservez au chaud. Quand le jarret est cuit, retirez-le du plat et faites réduire la sauce de moitié. Filtrez-la, ajoutez-y le miel (ou le vin), puis remettez la sauce dans la cocotte. Continuez la cuisson sur feu doux jusqu'à ce qu'elle soit sirupeuse. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Faites fondre le beurre dans une casserole, puis attendez qu'il prenne une jolie couleur noisette. Filtrez-le et réservez. Versez la sauce sirupeuse dans un grand bol, ajoutez-y le beurre fondu, mélangez. Déposez le jarret dans la cocotte, arrosez-le avec la moitié de la sauce et faites dorer de 15 à 20 min au four en arrosant aussi souvent que possible. Servez accompagné de gratin dauphinois et de sauce.

Conseils de Julie

Utilisez de vieilles pommes de terre, car elles contiennent plus d'amidon, qui permet à la crème d'épaissir. Pour la même raison, ne passez pas les lamelles de pommes de terre sous l'eau. Préférez un grand plat : le gratin est meilleur quand il n'est pas trop épais. Si vous n'aimez pas le fenouil, éliminez-le et utilisez 1,5 kg de pommes de terre.



Parfait glacé au chocolat, marrons et fleur d'oranger

Pour 8 personnes - Préparation : 20 min - Repos : 12 h

• 250 g de crème liquide • 250 g de chocolat noir à 70 % de cacao • 200 g de crème de marron • 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger (ou de rhum) • 2 blancs d'œufs • 80 g de petites meringues **Pour le glaçage** • 120 g de chocolat de couverture à 70 % • 120 g de crème liquide • 35 g de beurre **Pour le décor** • 1 quinzaine de pistaches non salées décortiquées • 6 meringues

Placez la crème au congélateur. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie, puis laissez-le tiédir. Humidifiez légèrement une terrine rectangulaire (à défaut moule à cake) et tapissez-la de film alimentaire en laissant dépasser les bords. Délayez la crème de marrons avec l'eau de fleur d'oranger. Montez la crème en chantilly souple, réservez au frais. Battez les blancs en neige. Incorporez le chocolat à la crème de marrons, puis la crème fouettée et enfin les blancs. Versez rapidement (sinon la mousse fait masse) la moitié dans le moule et enfoncez les petites meringues en ligne au centre de la terrine. Recouvrez-les de préparation chocolat-marron, ajoutez une seconde couche de meringues, puis lissez avec le plat de la main mouillée. Refermez le papier film sur le dessus. Placez au congélateur. 12 h au minimum ou quelques jours plus tard, préparez le glaçage. Hachez le chocolat au couteau et placez-le dans un cul-de-poule. Portez la crème à ébullition, ajoutez-y le beurre hors du feu, versez le tout sur le chocolat, puis fouettez jusqu'à ce que la crème soit lisse. Sortez le parfait du congélateur, posez-le sur une grille, sur un petit carton ou une spatule pour mieux le faire glisser ensuite. Arrosez de glaçage tiède mais encore coulant. Réservez au frais 30 min et décorez de meringues et de pistaches concassées juste avant de servir.

Conseils de Julie

J'utilise des petites meringues aux éclats de pistache de La Meringaie (21, rue de Lévis, 75017 Paris). La quantité de chocolat dépend de la largeur de la terrine. N'hésitez pas à l'augmenter si votre terrine est large et basse. Vous pouvez également vous passer d'eau de fleur d'oranger ou de rhum.



En manque d'idées ? Notre générateur de menus vous attend sur **femina.fr**





Biscottis aux pistaches et aux abricots

Pour une trentaine de biscuits - Préparation : 20 min - Cuisson : 1 h 30 - Repos : 30 min

• 130 g de sucre en poudre • 240 g de farine • un tiers de cuil. à café de levure chimique • 4 œufs • 65 g de pistaches non salées • 65 g d'abricots secs • ½ cuil. à café d'arôme d'amande amère • les grains de ½ gousse de vanille • le zeste de ½ citron non traité • 1 pincée de sel

Dans un saladier, versez 100 g de sucre, la farine et la levure. Mélangez. Ajoutez 3 œufs un par un. Mélangez énergiquement pour que la pâte soit homogène. Incorporez les pistaches, les abricots secs coupés en dés, une bonne pincée de sel, l'amande amère, la vanille et le zeste râpé. Mélangez à nouveau. Placez au frais 30 min au minimum. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Battez l'œuf restant en omelette. Divisez la pâte en 3 et étalez l'un des 3 pâtons sur une plaque. Remettez le reste au frais. Façonnez-le en un boudin de 20 cm de long environ. Pour vous faciliter la tâche, trempez vos doigts dans l'œuf battu. Dorez

la pâte par la même occasion. Saupoudrez de sucre en poudre et enfournez. Laissez cuire 20 min. Retirez le pâton du four, faites-le glisser hors de la plaque, laissez-le reposer 2 min et taillez en biseau des tranches fines de 1,5 cm de large. Replacez-les sur la plaque et enfournez pour 12 min supplémentaires. Laissez refroidir sur une grille. Procédez de la même façon pour les deux autres pâtons.

Conseils de Julie

Si vous possédez 3 plaques de cuisson, n'hésitez pas à cuire toute la pâte en même temps. Ces biscuits typiquement italiens se trempent habituellement dans un vin doux de type vin santo.



Du bobotie sud-africain aux sushis japonais, 170 recettes adaptées par Julie Andrieu. Alain Ducasse Edition, 15 €.