

## LES 10 PRODUITS CULTES DE JULIE ANDRIEU

De « Fourchette et sac à dos » (France 5) à « Côté Cuisine » (France 3), elle fait frémir le Paf ! Elle nous confie ses produits chouchous et ses idées pour les préparer.

### JULIE AUTOUR DU MONDE

De ses nombreux voyages, Julie rapporte des tonnes de recettes. Dans « Julie cuisine le monde chez vous ! » (éd. Alain Ducasse), elle les adapte en version facile et faisable. Top ! On adore également... Juliefuse, sa gamme de « parfums d'eau » 100 % bio : StarAnis, PinkParadise, BaineEpices... Des mix d'herbes, de feuilles, de fleurs, d'épices, pour des crazy tisanes à consommer sans modération ! Dans les épicerie fines (La Grande Epicerie de Paris, Inno...), dès décembre.

Avec Julie, la tisane prend un coup de jeune.



### Les aubergines grillées surgelées\*

**Pour un gâteau de penne.** Faites mijoter 30 mn 2 boîtes de tomates pelées + ail + concentré de tomate + thym + veau haché. Mélangez avec 300 g de penne cuites + 1 œuf + 100 g de parmesan. Tapissez un moule de tranches d'aubergines décongelées. Mettez-y une couche du mélange sauce tomate-viande-penne, une couche de cheddar, etc., et terminez par une couche de tranches d'aubergines. Enfourez 30 mn, à 200 °C.

\* Sur [www.picard.fr](http://www.picard.fr)

### La fleur de sel de l'île de Ré

**Pour apporter du croquant.** Sur un carpaccio de langoustines : trait d'huile d'olive + zeste de citron haché + fleur de sel.

### Le bouillon Ariake\*

**Pour un bœuf ficelle.** Dans une marmite, portez à ébullition 3 l de bouillon de bœuf (5 sachets). Plongez-y un rôti de rumsteck de 1,3 kg non bardé. Laissez frémir 20 mn, égouttez-le et emballez-le dans de l'alu. Mettez au four 20 mn à 140 °C. Servez avec gros sel, cornichons, sauce gribiche, carottes, poireaux et navets cuits dans le bouillon.

\* En grandes et moyennes surfaces.

### Le cidre

**Pour une sauce dessert.** Sur feu vif, portez à ébullition 20 cl de cidre + 150 g de sucre jusqu'à ce qu'il caramélise. Ajoutez 50 cl de crème fraîche. Faites cuire 10 mn et ajoutez un trait de cidre. Servez avec une glace vanille.



une nuit. Le lendemain, portez à nouveau à ébullition puis remplissez vos bocaux.

\* Sur [www.tahiti-vanille.com](http://www.tahiti-vanille.com)

### Le poivre de Penja blanc\*

**Pour un tartare immaculé.** Coupez en dés des noix de saint-jacques. Ajoutez éclats de parmesan + huile d'olive + jus de citron + poivre blanc + cerfeuil haché. Réservez 10 mn au frais avant de servir.

\* Sur [www.terreexotique.com](http://www.terreexotique.com)

### Le pain Poilâne

**Pour un gigot surprise.** Faites cuire au four (180 °C) 45 mn un gigot d'agneau avec ail + anchois + un peu de vin rouge. Tranchez-le. Coupez le chapeau du pain et évidez-le. Mettez-y la viande + oignons émincés et noix revenus à la poêle + des haricots blancs frais. Remettez le chapeau. Glissez au four 1 h à 160 °C (th. 4).

### Le boulgour (blé concassé)

**Pour un kebbe libanais.** Faites cuire un potimarron coupé en morceaux. Passez-le au moulin à légumes. Ajoutez 200 g de boulgour (rincé et gonflé 30 mn dans de l'eau) + oignon + ail + menthe + cannelle + piment. Étalez votre pâte dans un moule à gratin. Enfourez 40 mn à 200 °C.

MARINA ROZENMAN

### Le pimenton (paprika fumé)

**Pour booster une paella.** Faites revenir des cèpes avec un filet d'huile d'olive + du riz bomba. Remuez jusqu'à ce que le riz soit nacré. Ajoutez sauce tomate + pimenton + safran + bouillon de poisson. Versez dans un plat à paella. Enfourez 15 mn à 200 °C. Ajoutez des langoustines 5 mn avant la fin.

### La mélasse de grenade\*

**Pour aciduler un mille-feuille de betterave.** Disposez une rondelle fine de betterave cuite dans chaque assiette. Ajoutez mélasse + sel + poivre + tranche de foie gras fine. Recommencez. Terminez par des brins de ciboulette + noisettes concassées + mélange mélasse/huile de noisette.

\* Dans les épicerie orientales.

### La vanille de Tahiti Raiatea\*

**Pour une confiture facile et chic.** Dans une cocotte en fonte, portez à ébullition de gros morceaux de tomate verte + un peu moins de leur poids en sucre pour confiture + une gousse de vanille fendue + une branche de basilic. Laissez cuire 2 mn puis confire, au frais, toute

➔ Que faire avec... Nos recettes par ingrédients sur [elle.fr](http://elle.fr)