

A portrait of Julie Andrieu, a woman with long, wavy brown hair, smiling warmly. She is wearing a light blue and white vertically striped short-sleeved button-down shirt and a necklace with a single dark bead. The background is a soft-focus outdoor setting with greenery.

Portrait

Julie Andrieu

Difficile de trouver plus gourmand que Julie, c'est d'ailleurs ce qui l'a amenée à faire ce métier, avec en plus la passion pour le geste en cuisine. Pourtant, jolie comme elle est, elle aurait pu être comédienne, comme sa mère, Nicole Courcel.

Elle présente des émissions culinaires dont *Fourchette & sac à dos* sur France 5, dans laquelle elle sillonne le monde pour goûter et nous raconter la cuisine d'ailleurs.

Et pour le printemps, elle a en projet une émission sur l'alimentation, toujours sur France 5.

PÂTES AUX ŒUFS DE SAUMON ET POIS GOURMANDS

- 2 échalotes
- ½ citron vert
- 70 g de pois gourmands
- 3 brins d'aneth
- 30 g de beurre
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 350 g de rigatoni
- 100 g d'œufs de saumon
- poivre du moulin



30 min



30 min



moyenne



personnes



- 1.** Pèle et hache finement les échalotes. Râpe le zeste de citron. Lave les pois gourmands et émince-les finement dans la largeur.
- 2.** Cisèle 2 brins d'aneth. Porte une grande casserole d'eau salée à ébullition.
- 3.** Fais chauffer le beurre dans une grande sauteuse. Ajoute les échalotes, sale-les légèrement et laisse-les cuire à feu moyen. Incorpore la crème et le zeste de citron râpé avec les pois gourmands. Poivre, mélange et poursuis la cuisson 3 min. Réserve au chaud.

- 4.** Verse les pâtes dans l'eau frémissante peu salée (les œufs de saumon suffiront pour saler le plat) et laisse-les cuire environ 20 min, en remuant de temps en temps. Égoutte-les, mélange-les à la sauce à la crème en ajoutant 10 à 20 cl d'eau de cuisson. Laisse chauffer 2 min sur feu vif.
- 5.** Incorpore les trois quarts des œufs de saumon et remue délicatement.
- 6.** Verse dans des assiettes creuses chaudes. Ajoute les œufs de saumon et l'aneth ciselé restants.