



Un menu de Julie Andrieu

DÉLICES. L'animatrice des *Carnets de Julie*, sur France 3, nous propose quatre recettes savoureuses et raffinées pour un repas de gala.

*Huîtres gratinées
à l'emmental*



rêve signé

Bar au sel
et beurre blanc aux salicornes,
purée de courge aux noisettes



Huîtres gratinées à l'emmental

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 10 MIN.
CUISSON : 5 MIN.

• 36 huîtres creuses • 36 pincées de piment d'Espelette • 36 c. à soupe d'emmental râpé

- ▶ Allumez le gril du four.
- ▶ Ouvrez les huîtres, videz la première eau et disposez-les sur une plaque de cuisson.
- ▶ Couvrez chaque huître d'1 c. à soupe d'emmental puis saupoudrez-les de piment d'Espelette. Enfourez à 10 cm du gril bien chaud. Retirez du four une fois le fromage fondu, mais avant qu'il ne dore.
- ▶ Dégustez immédiatement.

Astuce. Évitez de choisir un fromage trop affiné qui prendrait le dessus sur les huîtres.



Bar au sel et beurre blanc aux salicornes, purée de courge aux noisettes

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 45 MIN.
CUISSON : 1 H 40.

POUR LE BAR • 1 bar de 1,5 kg vidé et non écaillé • 3 kg de gros sel, de Noirmoutier de préférence • 10 blancs d'œufs • 3 poignées de farine • 1 bouquet de thym • quelques branches de laurier

POUR LE BEURRE BLANC • 200 g de beurre demi-sel • 3 échalotes • 1 petit bocal de salicornes au vinaigre • 15 cl de vin blanc sec type fiévs vendéens

POUR LA PURÉE • 1 courge butternut • 3 c. à soupe d'huile de noisette • 1 grosse c. à soupe de crème épaisse • parmesan râpé • 50 g de noisettes • muscade • sel, poivre

- ▶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Lavez la courge, coupez-la en deux dans la longueur et retirez les graines et les filaments. Huilez-la de toutes parts, salez-la et déposez les deux moitiés, côté chair vers le haut, sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Laissez cuire 1 h 10. Avant la fin de la cuisson, ajoutez les noisettes sur la plaque pour les faire dorer. Retirez la peau des noisettes en les roulant dans vos mains, concassez-les. Prélevez la chair de la courge et écrasez-la en purée. Réservez.
- ▶ Montez le four à 200 °C (th. 6-7) en chaleur tournante. Dans un saladier, mélangez le gros sel, les blancs d'œufs et la farine. La préparation doit être bien humide pour être malléable et coller au poisson, mais pas trop pour cuire et former une croûte. Remplissez le ventre du poisson avec du thym et du laurier. Faites un lit du mélange au gros sel dans un grand plat allant au four. Posez le poisson sur le ventre. Recouvrez-le d'une bonne couche de la prépa-

ration. La tête et la queue doivent à peine émerger. Enfourez et laissez cuire 30 min.

- ▶ Préparez le beurre blanc : émincez finement les échalotes, égouttez les salicornes, rincez-les et coupez-les grossièrement. Placez ensuite les échalotes dans une petite casserole, ajoutez le vin blanc et laissez cuire sur feu moyen jusqu'à ce qu'il soit complètement évaporé. Ajoutez le beurre coupé en dés sur elle-même. Ajoutez les salicornes.

▶ Faites réchauffer la purée à feu doux. Rectifiez l'assaisonnement si besoin puis ajoutez la muscade, la crème épaisse et le parmesan, saupoudrez de noisettes concassées.

- ▶ Ouvrez la coque du bar à table en l'incisant sur la crête. Dégagez la peau du poisson et servez sa chair. Accompagnez de purée de courge et de beurre blanc.

Astuce. Demandez à votre poissonnier de vider le bar par les ouïes, cela évitera au sel de pénétrer par l'entaille faite dans la gorge du poisson.



Ces recettes sont extraites de *All My Best, mes 300 meilleures recettes* (636 p., 35 €) et des *Carnets de Julie, Julie cuisine la France...* chez vous ! (354 p., 29 €), de Julie Andrieu, éd. Alain Ducasse.



Magrets de canard miel-cannelle et pommes de terre rissolées

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 15 MIN.
CUISSON : 35 MIN.

• 3 magrets de canard • 1,5 kg de petites pommes de terre (grenailles, rosevals, rattes) • 3 c. à soupe de miel • 3 c. à soupe de vinaigre de miel • 10 cl de fond de volaille • quelques bâtons de cannelle • sel

- ▶ Lavez les pommes de terre sans les éplucher. Plongez-les dans une casserole d'eau froide salée, portez à ébullition et faites-les cuire al dente environ 10 min à partir de l'ébullition. Le temps de cuisson peut varier selon la taille des pommes de terre.

▶ À l'aide d'un couteau pointu, retirez le nerf apparent des magrets côté chair. Dégraissez-les en désépaississant leur couche de gras mais sans atteindre la chair. Égouttez les pommes de terre puis réservez.

- ▶ Préparez deux poêles. Dans la première, faites dorer les magrets côté peau 8 à 10 min sur feu moyen. Dès qu'ils rendent de la graisse, versez-la dans l'autre poêle et faites-la chauffer. Arrosez régulièrement le côté chair de graisse chaude avec une cuillère à soupe. Retournez les magrets et laissez-les cuire 2 min côté chair. Retirez du feu et couvrez la poêle. Laissez reposer 7 à 10 min.

▶ Coupez les pommes de terre en deux dans la longueur. Déposez-les dans la poêle avec le gras de canard et faites-les dorer côté chair 3 à 4 min sur feu assez vif. Réservez-les et dégraissez la poêle. Versez-y le miel, le vinaigre de miel et le fond de volaille, ajoutez la cannelle. Laissez réduire 10 min environ.

- ▶ Découpez les magrets de biais en lamelles de 1 cm d'épaisseur environ. Disposez ces lamelles dans les assiettes, ajoutez les pommes de terre et arrosez de sauce. Déposez un morceau de cannelle sur le canard.

Astuce. À défaut de bâtons de cannelle, utilisez 1 c. à café de cannelle moulue ou trois étoiles de badiane.

Barre glacée à la confiture de lait, ananas et gingembre

**POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION : 25 MIN.
CUISSON : 5 MIN. CONGÉLATION : 2 H.**

• 120 g de chair d'ananas (fraîche, en boîte ou surgelée) • 50 g de beurre doux mou
• 1/2 l de crème glacée à la vanille • 150 g de biscuits sablés • 60 g de gingembre confit • 20 g de noisettes • 5 cl de crème de coco • 200 g de confiture de lait

► Mettez le beurre mou, les biscuits et 30 g de gingembre confit dans un mixeur. Mixez le tout puis versez la pâte dans une terrine de 23 cm de long tapissée de film alimentaire. Tassez du plat de la main et réservez 15 min au réfrigérateur afin de faire durcir. Laissez ramollir la glace hors du congélateur.

► Dorez les noisettes dans une poêle, laissez-les tiédir, frottez-les entre vos mains pour ôter la peau puis concassez-les grossièrement.

► Mettez la confiture de lait puis l'ananas coupé en morceaux dans un mixeur. Ajoutez ensuite la crème de coco et mixez le tout.

► Sortez la terrine du réfrigérateur et recouvrez-la de glace à la vanille en l'étalant mais sans trop la lisser. Versez ensuite la moitié du mélange de confiture de lait, d'ananas et de crème de coco. Saupoudrez de noisettes grillées ainsi que du reste de gingembre confit. Mettez au congélateur 2 h minimum.

► Au moment de servir, sortez la terrine et démoulez-la. Coupez la barre glacée en tranches et accompagnez-les avec le reste du mélange à base de confiture de lait.

Astuce. Si vous ne trouvez pas de crème de coco dans le commerce, vous pouvez la remplacer par du lait de coco. Ouvrez la boîte en faisant bien attention de ne pas la secouer puis prélevez uniquement la partie solide dans le fond.

