



AVEC JULIE

les régions ont bon goût !

Devant le succès des "Carnets de Julie", France 3 a décidé de programmer "les Carnets de Julie. Grand format"* en prime time. Le premier rendez-vous a eu lieu lundi dernier en Gironde, au milieu des vignes, pour savourer des plats typiques. Au côté du chef Frédéric Jombard, Julie nous propose des recettes de saison au bon goût de cèpe et de sarment de vigne.



Entre taille de la vigne avec Julie et Diane Degas, viticultrice, et préparation du barbecue, le chef Frédéric Jombard nous donne deux recettes de sa région : l'entrecôte à la bordelaise et les tartes fines aux cèpes et chips de lard de Bigorre.





Entrecôte à la bordelaise et sa sauce aux échalotes

Pour 4 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 50 min

- 1 entrecôte bien épaisse de 800 g de bœuf de Bazas (si possible maturée 15 jours au moins)
- 2 échalions (ou échalotes cuisses de poulet)
- 30 g de jambon noir de Bigorre (ou autre jambon cru)
- 8 feuilles de sauge
- 1 cuil. à soupe d'huile d'arachide
- 1 cuil. à soupe de graisse de canard
- sel, poivre du moulin

- Sortez la viande du réfrigérateur à l'avance.
- Préparez une braise avec des sarments de vigne ; à défaut, choisissez une poêle à fond épais.
- Pelez les échalions et émincez-les grossièrement.
- Faites-les fondre dans une poêle à feu assez vif quelques minutes avec la graisse de canard et l'huile.
- Baissez le feu et laissez compoter 30 min.
- Ajoutez alors la sauge ciselée et le jambon coupé en fines tranches.
- Retirez du feu, salez et poivrez.
- Mélangez et laissez reposer à couvert.
- Déposez l'entrecôte sur le barbecue quand les braises sont bien chaudes.

- Saisissez-la 5 ou 6 min sur chaque face.
- Coupez l'entrecôte en tranches épaisses et accompagnez-les avec les échalotes confites.
- Salez la viande juste avant de déguster.

LES CONSEILS DE JULIE Commandez la viande chez votre boucher. La bazadaise est une race de bœuf originaire de Gironde dont la production est très réduite. Cette viande possède une chair très persillée et un grain serré. L'un des meilleurs bœufs de France à mon avis.

FRÉDÉRIC nous propose aussi pour relever une sauce vin rouge aux échalotes. Dans une casserole, versez 25 cl de vin tannique, ajoutez 1 gousse d'ail, 1 échalote ciselée, 2 feuilles de sauge et 1 petit brin de romarin. Ajoutez 25 cl de fond de veau et faites réduire le tout au tiers. La sauce doit être nappante. Filtrez et ajoutez 2 cuil. à soupe de cette sauce aux échalotes.



Tartes fines aux cèpes et chips de lard de Bigorre

Pour 4 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 50 min

- 100 g de parmesan râpé
- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 500 g de cèpes bien fermes
- 2 échalotes
- 2 cuil. à soupe de graisse de canard
- 2 cuil. à soupe d'huile d'arachide
- 50 g de jambon cru (si possible de Bigorre)
- 1 gousse d'ail
- 5 brins de persil
- 4 feuilles de sauge
- 4 tranches fines de lard de Bigorre (ou autre lard bien affiné)
- sel, poivre du moulin

- Mélangez la farine, le parmesan râpé, le beurre ramolli et le jaune d'œuf.
- Salez légèrement et étalez cette pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé avec un rouleau.
- Placez au frais.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Pelez et émincez les échalotes.
- Saisissez-les dans une poêle avec 1 cuil. à soupe de graisse de canard et 1 cuil. à soupe d'huile, puis baissez le feu et laissez confire 20 min.
- Découpez des rectangles dans la pâte mise au frais.
- Enfournerez-les sur du papier sulfurisé et laissez cuire 8 min.
- Laissez refroidir.
- Déposez les tranches de lard entre deux feuilles de papier sulfurisé.
- Enfournerez-les entre deux plaques et laissez cuire 15 min.
- Retirez du four et laissez refroidir.
- Nettoyez les cèpes avec un torchon humide et grattez les pieds.
- Coupez les deux plus beaux en deux dans le sens de la longueur et concassez les autres en morceaux.
- Faites-les sauter à feu assez vif dans une poêle 5 min.
- Pelez et coupez l'ail en rondelles pas trop fines.
- Retirez les cèpes du feu, égouttez-les, ajoutez les échalotes, l'ail, le jambon taillé finement, la sauge et le persil ciselé.
- Remuez, poivrez et réservez.
- Avec le reste de matière grasse, saisissez à feu vif les cèpes coupés sur chaque face.
- Sur chaque fond de tarte, répartissez la fondue de cèpes, couvrez avec un demi-cèpe puis avec une chips de lard.
- Servez ces tartes en accompagnement de l'entrecôte ou en entrée.



Autour de cette grande tablée, on retrouve : à gauche, Marie-Josée Degas, Xavier Pariente, Julie, Sylvain Marie, Nathalie Teiton, Jean-François Durand. A droite, Luce Soubervie, Hubert Boidron, Diane Degas (qu'on ne voit pas), Jean-Claude Durand et debout, le chef Frédéric Jombard.

Cannelés bordelais

Pour une vingtaine de gâteaux - Préparation : 15 min
Cuisson : 1 h 10 - Repos : 24 h - Congélation : 10 min

• 50 cl de lait entier • 50 g de beurre + beurre pour les moules • 2 œufs entiers • 2 jaunes d'œufs • 250 g de sucre semoule • 100 g de farine • 5 cl de rhum • 1 gousse de vanille • 1/4 de cuil. à café de sel fin

- Dans une petite casserole, versez 35 cl de lait, ajoutez le beurre et la gousse de vanille grattée. • Chauffez sur feu moyen et retirez du feu quand la préparation est bien chaude (fumante), mais surtout pas bouillante.
- Fouettez le sucre avec les œufs entiers et les jaunes.
- Ajoutez le reste de lait progressivement tout en mélangeant. • Incorporez la farine tamisée, le rhum et le sel. • Mélangez. Versez le lait beurré bien chaud dans la préparation froide, sans cesser de remuer.
- Laissez refroidir et gardez au frais 24 h au moins.
- Le lendemain, préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7), mélangez rapidement la pâte au mixeur plongeant (cela lui évitera de trop lever et de créer des trous au cœur des cannelés).
- Beurrez largement les moules (si possible au pinceau), essuyez-les et mettez-les 10 min au congélateur (pour éviter qu'ils n'attachent).
- Remplissez-les aux trois quarts. Enfournez et faites cuire 1 h 10.
- Démoulez dès la sortie du four en les tapant vigoureusement et disposez sur une grille à pâtisserie.

LES CONSEILS DE JULIE Je verse la préparation dans une bouteille vide et la conserve ainsi. C'est plus facile ensuite pour remplir les moules ! Essayez de cuire à 270 °C (th. 9) 5 minutes, puis de baisser à 180 °C (th. 6). Les cannelés sont meilleurs dans la journée qui suit leur cuisson. Sinon, repassez-les 5 min au four.

Photos Virginie Garnier



Retrouvez toutes les recettes de Julie Andrieu sur femina.fr

Retrouvez **JULIE ANDRIEU** SUR FRANCE 3 dans l'émission "Les Carnets de Julie" tous les samedis à 17 h et sur france3.fr

