

Avec Julie nos régions ont bon goût

Julie Andrieu nous emmène à la rencontre de cuisiniers amateurs pour retrouver des recettes oubliées remises au goût du jour. Pour les fêtes, elle a pioché dans les traditions de différents terroirs pour nous offrir un menu inattendu.

Charlotte Schousboe



LE CONSEIL DE JULIE

MARIE-THERÈSE, QUI M'À APPRIS CETTE RECETTE, ENFERME LES GRAINS DE POIVRE DANS UNE BOULE À THÉ POUR ÉVITER QU'ILS NE SE RÉPANDENT DANS LE BOUILLON. POUR CORSER LA SAUCE, J'AIME BIEN AJOUTER 1/2 CUIL. À CAFÉ DE MOUTARDE FORTE EN MÊME TEMPS QUE LES JAUNES D'ŒUFS.

Vidéo :
Julie Andrieu
nous parle de sa
nouvelle
émission sur
femina.fr

La poule au blanc de Normandie

Pour 6 personnes - Préparation : 40 min - Cuisson : 2 h 15

Pour la poule • 1 belle poule de 2 kg • 4 carottes • 1 céleri-rave • 3 poireaux • 1 oignon piqué de 8 clous de girofle • 4 grosses pommes de terre à chair ferme • 500 g de champignons de Paris • 30 g de beurre • 20 grains de poivre • 300 g de crème fraîche épaisse • 2 jaunes d'œufs • sel, poivre

Pour la farce • 100 g de jambon cru • les abats de la poule • 150 g de boudin noir • 1 échalote • 2 gousses d'ail • 1 branche d'estragon • 3 foies de volaille • 5 cl de calvados • 20 g de beurre • 1 œuf • 10 cl de lait • 3 tranches de pain de mie (80 g env.) • sel, poivre

Préparez la farce • Faites tremper le pain dans le lait.

• Coupez les foies et les abats de la poule en morceaux.

• Pelez et hachez l'ail et l'échalote. • Faites-les fondre

avec le beurre dans une poêle. • Ajoutez les foies

et les abats. • Laissez colorer 3 min et flambez avec

le calvados, réservez. • Hachez le jambon et ajoutez-le

à la préparation ainsi que l'estragon ciselé, le pain

essoré, le boudin noir en morceaux et l'œuf.

• Malaxez bien, salez, poivrez et farcissez la volaille.

Préparez la poule • Cousez la poule avec du fil de

cuisine et nouez les pattes. • Pelez et rincez les

carottes et le céleri. • Nettoyez les poireaux : coupez-

les en deux dans la longueur en conservant un peu

de vert, puis entaillez-les sans les trancher ; passez-les

sous l'eau en les ouvrant légèrement pour les des-

sabler. • Ficelez-les en deux paquets. • Placez la poule

dans un faitout. • Ajoutez l'oignon, les carottes, les

poireaux et le céleri, couvrez d'eau froide. • Salez,

poivrez et portez à ébullition. • Baissez le feu pour

que l'eau frémissse et couvrez. • Laissez cuire 1 h 20.

• Pelez et rincez les pommes de terre, puis ajoutez-les

dans le faitout et prolongez la cuisson de 40 min.

• Coupez le pied des champignons, rincez-les, puis

émincez-les. • Faites-les sauter avec le beurre dans

une poêle à feu vif, salez, ajoutez les grains de poivre

et laissez mijoter jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée.

• Quand la poule est cuite, égouttez-la, prélevez

une louche (15 cl) de bouillon et versez-le dans une

casserole. • Ajoutez la crème, salez (1/2 cuil. à café),

poivrez légèrement et faites réduire d'un tiers.

• Fouettez régulièrement. • Ajoutez un peu de cette

crème dans les champignons et faites les réchauffer.

• Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs à la sauce tout

en fouettant. • Réchauffez sur feu doux sans laisser

bouillir. • Présentez la poule dans un plat, entourée

de ses légumes, et servez les champignons à part.

• Accompagnez de sauce bien chaude.

LE CONSEIL DE JULIE

REPLACEZ LE LAIT PAR 15 CL DE CRÈME LIQUIDE ET 25 CL D'EAU. ACCOMPAGNEZ CETTE SOUPE DE TOASTS DE FOIE GRAS PARSEMÉS DE NOISETTES CONCASSÉES.



Soupe de châtaignes ardéchoise

Pour 6 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 1 h

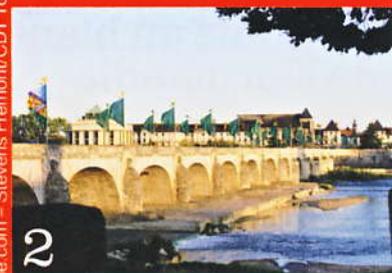
• 1 kg de châtaignes cuites (sous-vide ou surgelées) • 1,2 litre de bouillon de volaille • 40 cl de lait entier • 6 feuilles de céleri • 1 oignon piqué de 8 clous de girofle • 1 pincée de noix de muscade • poivre

• Réservez 300 g de châtaignes et mixez le reste pendant 2 min. • Faites chauffer le bouillon, ajoutez les feuilles de céleri, l'oignon et les marrons mixés. • Couvrez et laissez cuire à feu très doux 30 min. • Ajoutez le lait, la noix de muscade et les châtaignes réservées, puis remettez à mijoter 30 min. • Retirez les marrons entiers et l'oignon à l'aide d'une écumoire et réservez-les. • Mixez finement la soupe. • Poivrez et servez, garni des marrons réservés.

LE CONSEIL DE JULIE

DANS LA RECETTE ORIGINELLE, IL Y A DU CÉDRAT ET DES ABRICOTS CONFITS. A VOUS DE CHOISIR VOS FRUITS PRÉFÉRÉS EN ÉVITANT CEUX QUI SONT TROP SUCRÉS.

SI VOUS PASSEZ PAR LA RÉGION, JE VOUS RECOMMANDE EN PARTICULIER LE NOUGAT DE DOMINIQUE BRIQUET, BOULANGER PATISSIER À LIGNIÈRES-DE-TOURAINÉ.



Astier de Villatte - Calvados-touraine.com - Steveris Fremont/CDT Touraine - Simon Bugnon

1. Traditionnelle façade à colombages en plein cœur du Calvados. 2. Construit entre 1765 et 1778, le pont Wilson est le plus vieux pont de Tours. Il est composé de 15 arches et mesure 434 mètres de long. 3. Avec environ 400 mètres de dénivelé, les falaises granitiques des gorges du Chassezac, en Ardèche, forment un des plus impressionnants canyons de la région. Plusieurs sites d'escalade se trouvent dans la partie la plus étroite des gorges.

Nougat de Tours

Pour 8 personnes - Préparation : 30 min - Réfrigération : 25 min - Cuisson : 30 min

Pour le fond de pâte sucrée • 140 g de farine • 35 g de sucre • 70 g de beurre ramolli • 1 petit œuf (45 g) • 1/2 cuil. à café de sel **Pour la garniture** • 120 g de fruits confits • 80 g de confiture d'abricots • 80 g de poudre d'amandes • 80 g de sucre semoule • 120 g de blancs d'œufs • 3 cl de kirsch • 1 noix de beurre (pour le moule)

• Coupez les fruits confits en dés. • Arrosez-les de kirsch, remuez bien pour les décoller les uns des autres et laissez reposer. • Mélangez tous les ingrédients de la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule. • Déposez-la sur une feuille de papier sulfurisé. • Aplatissez-la légèrement et déposez une autre feuille de papier sulfurisé sur le dessus. • Placez-la au frais 15 min. • Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). • Otez les feuilles de papier sulfurisé et

étalez la pâte. • Beurrez un moule à manqué de 20 cm de diamètre env. et foncez-le avec la pâte. • Étalez la confiture sur le fond de tarte et répartissez 100 g de fruits confits. • Tamisez ensemble la poudre d'amandes et le sucre. • Montez les blancs en neige ferme et ajoutez le mélange sucre-poudre d'amandes à l'aide d'une spatule. • Versez ce mélange sur les fruits et enfournez pour 30 min. • Décorez de fruits confits.

Stylisme Sabine Paris. Photos des recettes Bernhard Winkelmann.



Retrouvez
**JULIE
ANDRIEU**
SUR FRANCE 3

dans
l'émission
"les
Carnets
de Julie"
tous les
samedis à
17 h et sur
france3.fr