

# En cuisine avec... **Julie Andrieu**

3 PRODUITS SIMPLES ET PEU COÛTEUX, QUELQUES BASIQUES DU PLACARD OU DU FRIGO, UN CONSEIL DE PRO, UN SOUPÇON D'ORIGINALITÉ... ET VOICI UNE RECETTE ORIGINALE ET ÉPATANTE DE JULIE ANDRIEU, ANIMATRICE DE L'ÉMISSION «FOURCHETTE ET SAC À DOS». **Par Serge Hennebert**

*Liste des courses*

- 1 • une vingtaine de belles coquilles Saint-Jacques
- 2 • 1 pomme granny smith
- 3 • 1 bulbe de fenouil avec ses pluches

*Déjà dans votre garde-manger :*

- ½ citron • 20 g de beurre
- 25 cl de lait entier • 5 cl huile d'olive
- 2 cm de gingembre frais et pelé
- fleur de sel et poivre du moulin

## *Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, granny et nuage de fenouil*

■ POUR 6 PERSONNES ■ PRÉPARATION 25 MINUTES  
■ CUISSON 20 MINUTES

**1** Lavez et pelez le fenouil à l'Économe. Coupez les tiges et les pluches et réservez-les. Coupez 75 g de blanc de fenouil en petits dés. Dans une grande casserole, versez le lait, ajoutez le fenouil haché et le gingembre pelé et coupé en dés. Portez à ébullition, couvrez et laissez frémir 15 minutes à feu doux.

**2** Préparez les saint-jacques en retirant la barbe et le corail. Passez-les sous l'eau et séchez-les dans du papier absorbant. Escalopez-les rapidement dans le beurre et disposez-les dans les assiettes. Réservez au frais. Laissez tiédir le lait de fenouil hors du feu, salez, mixez puis réservez au frais.

**3** Lavez la pomme et coupez-la en allumettes sans la peler. Citronnez-la légèrement avec le jus du demi-citron. Coupez le reste du fenouil en petits dés. Saupoudrez les saint-jacques de fleur de sel, de dés de fenouil et d'allumettes de pomme verte. Arrosez d'huile d'olive.

**4** Mixez le lait de fenouil jusqu'à ce qu'il mousse et déposez-le en grosses gouttes sur les saint-jacques. Décorez de pluches de fenouil et donnez quelques tours de moulin à poivre avant de servir.

*Ce plat se sert bien froid. Arrosez les assiettes d'un filet d'huile d'olive avant d'y placer les saint-jacques.*

### SON ACTU



Auteure de nombreux livres de cuisine, Julie Andrieu tenait dans ce nouvel ouvrage de recettes « à faire partager aux lecteurs le fruit de ses deux passions, la cuisine et le voyage ». Il en résulte 170 recettes originales du monde entier pour lesquelles elle adapte produits et ustensiles à nos habitudes de vie. Un livre à consommer avec gourmandise.

« Julie cuisine le monde chez vous ! », stylisme de Lissa Streeter, photographes de Rina Nurra et Stéphane Jobert, 29€, éd. Alain Ducasse.

