

Cuisinière



# AVEC JULIE

## les régions ont bon goût !

Julie Andrieu nous emmène en Corse avec "Les Carnets de Julie - Grand format", diffusée lundi dernier sur France 3. A la rencontre de cuisiniers amateurs, elle nous fait découvrir recettes ancestrales et spécialités locales.



Miel de châtaignier et clémentines nature ou en confiture accompagnent à merveille les fromages corses.





Sur le port de Bonifacio, Maurice Piro arbore deux denti tout juste pêchés.

## Denti et papillotes de légumes

Pour 8 personnes - Préparation : 30 min  
Cuisson : 55 min - Repos : 10 min

- 1 denti de 3 kg • pâte d'argile (en magasins bio ou en pharmacies)
- huile d'olive vierge • nepita ou marjolaine • baies roses • fleur de sel

**Pour la papillote de légumes racines** • 400 g de cerfeuil tubéreux  
• 500 g de panais • 400 g de persil tubéreux • 1 bouquet d'artichauts épineux • 40 cl de fond de volaille • huile d'olive • sel, poivre

- Étalez la pâte d'argile entre deux feuilles de papier sulfurisé.
- Déposez-la sur une plaque allant au four, ôtez la feuille du dessus.
- Préchauffez le four à 220 °C (th. 7-8). • Videz le poisson, mais ne l'écaillez pas. • Salez l'intérieur, farcissez-le de nepita (ou marjolaine), badigeonnez d'huile d'olive et ajoutez des baies roses. • Enveloppez complètement le poisson avec la pâte d'argile et lissez-la avec les mains. • Enfouissez pour 30 min. **Pendant ce temps, préparez les papillotes** • Pelez les légumes racines et coupez-les en gros bâtonnets. • Parez les artichauts en retirant les feuilles vertes extérieures. • Coupez-les en quatre. • Faites cuire tous les légumes dans une sauteuse avec le fond de volaille jusqu'à ce qu'ils soient tendres. • Comptez 25 min env. • Arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez. • Dressez les légumes dans des papillotes de papier de cuisson. • Sortez le poisson du four et laissez-le reposer 10 min. (La cuisson ayant été ici réalisée dans de la braise, elle a été un peu plus longue.) • Retirez l'argile, ôtez la peau qui se détache très facilement et levez les filets de denti. • Servez avec une papillote de légumes par convive.

Merci à Jean-Paul Bartoli pour cette recette.



## Aubergines à la bonifacienne

Pour 6 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 25 min

- 10 aubergines rondes • 3 œufs • 600 g de fromages corses (tomme, sarteno, brebis...)
- 300 g de mie de pain • 1 bol de lait
- 1 gousse d'ail • 15 grandes feuilles de basilic • 20 cl d'huile d'olive • sel, poivre

- Coupez les aubergines en deux, faites-les cuire 10 min dans l'eau bouillante salée, égouttez-les et laissez refroidir sur un torchon. • Mettez la mie de pain à tremper dans le bol de lait froid. • Prélevez la chair des aubergines sans trouser leur peau (elle sera garnie de farce), égouttez-les bien pour enlever l'eau. • Faites de même pour la mie de pain trempée. • Hachez grossièrement la chair de l'aubergine. • Dans un saladier, mélangez-la avec la mie de pain, le sel, le poivre, l'ail haché, les œufs, les différents fromages corses préalablement râpés et le basilic haché. • Remplissez soigneusement chaque aubergine avec cette farce. • Faites frire les aubergines sans les superposer dans l'huile d'olive côté farce, de 6 à 8 min, puis retournez-les et faites-les cuire encore 4 ou 5 min.

**LES CONSEILS DE JULIE** Le choix des fromages est important pour la réalisation des aubergines farcies. N'hésitez pas à choisir des affinages différents : frais, demi-sec et sec. Pour un apéritif gourmand, mixez tous les ingrédients, même la peau des aubergines, puis réalisez des boulettes et faites-les frire. En plat principal, accompagnez d'une sauce à la tomate.

Merci à Evelyne Roghi pour cette recette.



Sur la plage de Piantarella, de g. à dr. : Evelyne Roghi, Alain di Meglio, Julie Andrieu, Jean Piro et Jean-Paul Bartoli. Les vins corses rouges, rosés ou blancs tiennent leur rang parmi les AOC françaises.

## Crumble châtaignes, pommes et clémentines

Pour 12 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 45 min

• 5 grosses pommes chantecler • 5 clémentines • 80 g de marrons confits au sirop • 25 g de miel toutes fleurs ou d'acacia • 1 gousse de vanille • 30 g de beurre

**Pour le crumble** • 200 g de farine de châtaigne • 180 g de beurre • 160 g de cassonade • 80 g de noisettes grillées en poudre • 50 g de noisettes grillées concassées • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Pelez les pommes et coupez-les en gros dés.
- Faites-les revenir dans une grande poêle avec le beurre, le miel et les graines de la gousse de vanille.
- Les pommes doivent juste commencer à fondre sans compoter.
- Pendant ce temps, pelez les clémentines à vif et coupez-les en dés.
- Mélangez-les aux marrons et déposez le tout dans un plat de 28 cm de diamètre allant au four.
- Tassez bien avec la main.
- Préparez le crumble**
- Versez la farine, la poudre de noisettes, la cassonade, le beurre coupé en morceaux, l'huile d'olive et une bonne pincée de sel.
- Mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une texture de sable mouillé.
- Ajoutez les noisettes concassées.
- Déposez cette pâte sur les fruits.
- Enfournez et laissez cuire 35 min dans le milieu du four (sinon le crumble va brûler).
- Servez froid avec de la glace.

**LES CONSEILS DE JULIE** Vous pouvez utiliser des marrons cuits au naturel. Dans ce cas, faites-les sauter au beurre, arrosez de miel et du jus de 1 clémentine ou d'eau-de-vie. Laissez rissoler jusqu'à ce qu'ils caramélisent et qu'il n'y ait plus de jus. Incorporez des petits dés de cédrat confit.

Photos Virginie Garnier



Retrouvez toutes les recettes de Julie Andrieu sur [femina.fr](http://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](http://france3.fr)

