

# Les recettes estivales de Julie Andrieu

Auteur de livres et de guides de cuisine, journaliste et animatrice à la télévision depuis plus de 15 ans, chef autodidacte, Julie Andrieu n'a de cesse de mettre la cuisine au goût du jour et au goût des autres... Curieuse et passionnée, elle parcourt le globe à la recherche de rencontres et de recettes toujours plus savoureuses. Découvrez ci-dessous deux recettes estivales de Julie Andrieu.

Rendez-vous  
avec **JULIE ANDRIEU**

Les samedis à 16 h 55 dans son émission culinaire  
« Les Carnets de Julie » sur France 3.



## Les tartes fines aux cèpes et chips de lard

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h

500 g de cèpes bien fermes • 2 échalotes • 2 c. à soupe de graisse de canard • 2 c. à soupe d'huile d'arachide • 4 tranches fines de lard de Bigorre ou d'un autre lard bien affiné • 50 g de jambon cru, si possible de Bigorre • 4 feuilles de sauge • 5 brins de persil • 1 gousse d'ail

Pour la pâte sablée au parmesan : 100 g de farine • 100 g de parmesan râpé • 100 g de beurre mou • 1 jaune d'œuf • sel

Préparez la pâte : mélangez la farine, le parmesan, le beurre et le jaune d'œuf. Salez légèrement et étalez

cette pâte entre deux feuilles de papier cuisson avec un rouleau. Placez au frais. Préchauffez le four à 180 °C. Pelez et émincez les échalotes. Faites-les saisir dans une poêle avec 1 c. à soupe de graisse de canard et 1 c. à soupe d'huile, puis baissez le feu et laissez confire 20 min au moins.

Découpez 4 fonds de tarte en forme de rectangle dans la pâte mise au frais. Placez ces fonds bien à plat sur du papier cuisson et faites cuire au four pendant 8 min. Laissez refroidir. Placez les tranches de lard entre deux feuilles de papier cuisson, puis entre deux plaques. Enfouissez et laissez cuire 15 min, ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Coupez le jambon en fines lamelles, ciselez la sauge et le persil. Pelez et coupez l'ail en rondelles un peu épaisses. Nettoyez les cèpes avec un torchon humide et en grattant le pied, coupez les deux plus beaux en deux dans la longueur et concassez les autres en morceaux. Faites sauter à feu assez vif les cèpes concassés dans une poêle pendant 5 min avec le reste de graisse de canard. Salez et poivrez. Retirez les cèpes du feu, ajoutez-y les échalotes, l'ail, le jambon, la sauge et le persil. Remuez, poivrez et réservez. Avec le reste de matière grasse, faites saisir sur feu vif les cèpes coupés sur chaque face. Sur chaque fond de tarte, répartissez la fondue de cèpes, couvrez avec un demi-cèpe, puis ajoutez une chip de lard. Servez ces tartes en accompagnement de l'entrecôte ou en entrée.

## Les craquelins à la lavande de Martine

Pour 20 craquelins

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Repos : 30 min

250 g de farine • 125 g de sucre • 1 c. à café de grains de lavande ou lavandin • 200 g de beurre • 1 bonne pincée de fleur de sel

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une consistance sableuse, éventuellement utilisez un mixeur.

Mélangez de nouveau le tout rapidement après avoir passé vos mains sous l'eau pour former une boule homogène. Déposez-la sur une feuille de papier cuisson, couvrez avec une autre feuille de papier cuisson et étalez la pâte au rouleau en un disque de 35 à 40 cm de diamètre. Laissez reposer au frais de 30 min à 1 h. Préchauffez le four à 180 °C. Découpez la pâte à l'emporte-pièce pour former des sablés ronds. Déposez-les sur une plaque à pâtisserie

couverte de papier cuisson et enfouissez. Laissez cuire de 15 à 17 min. Ils doivent être légèrement dorés.

### LES CONSEILS DE JULIE

Moins vous travaillerez la pâte, plus craquants seront vos craquelins... Espacez les sablés car ils vont s'étaler pendant la cuisson. Vous pouvez aussi façonner un rouleau et couper des disques de 1 cm d'épaisseur environ. Vous pouvez remplacer la lavande par du thym ou de la menthe séchée.



Toutes les recettes de Julie Andrieu à retrouver dans : *Les Carnets de Julie - tome 2, la suite de son tour de France gourmand !*

Paru chez Alain Ducasse Édition

Auteur : Julie Andrieu

Photographes : Virginie Garnier, Guillaume Czerw

Styliste : Marlène Disposto

Disponible en librairie au prix de 29 € et sur l'iBookstore au prix de 4,99 €.