



# AVEC JULIE

les régions ont bon goût !

Julie Andrieu poursuit son tour de France gourmand, dans le Cotentin, avec "les Carnets de Julie" diffusés le 28 février sur France 3. Entre terre et mer, elle nous fait découvrir des spécialités culinaires locales.



*Le Cotentin, c'est un peu comme si la Normandie avait épousé la Bretagne! Les célèbres vaches laitières et les produits de la mer fournissent des ingrédients de choix pour des recettes au beurre et à la crème, forcément.*

Retrouvez  
toutes les  
recettes de Julie  
Andrieu sur  
**femina.fr**



## Les huîtres chaudes aux échalotes de Jean-Pierre et Annick

Pour 3 personnes - Préparation : 10 min - Repos : 2 h - Cuisson : 20 min

• 18 huîtres • 3 échalotes • 60 g de beurre demi-sel

- Ouvrez les huîtres et videz leur eau. • Retournez-les pendant 2 h pour qu'elles ne lâchent pas trop d'eau à la cuisson.
- Préchauffez le gril du four. • Pelez et ciselez les échalotes.
- Faites-les fondre avec le beurre pendant 7-8 min. • Elles doivent être encore un peu croquantes. • Posez les huîtres sur la plaque du four, répartissez les échalotes au beurre dans les huîtres et placez-les sous le gril. • Comptez 5 à 10 min ou juste le temps que les échalotes grillotent. • Servez chaud.

**LES CONSEILS DE JULIE** Les Normands ne peuvent imaginer un autre beurre que le demi-sel, mais il me semble qu'un beurre doux sera plus approprié !

**Une idée toute bête qui régalerait  
tout le monde à l'apéro ou qui  
fera une entrée simple et élégante.**



## L'agneau de prés salés à la broche et légumes oubliés au cidre de Gérard

Pour 12 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 3 h env

• 1 gigot d'agneau de prés salés de 3,2 kg • 2 kg de légumes racines (carottes, panais, cerfeuil tubéreux, racine de persil...) • 3 oignons • ½ bouteille de cidre • 50 g de beurre • sel

- Préparez une belle flambée dans la cheminée. • Embrochez le gigot d'agneau en longeant l'os au plus près et déposez-le dans une rôtissoire, si vous en possédez une. • Ficelez le manche si vous n'avez pas d'autre moyen de l'empêcher de tourner. • Placez-le devant le feu, mais pas trop près : vous devez pouvoir y tenir votre main pendant 5 s sans vous brûler. • Tournez-le régulièrement d'un cran ou laissez tourner le tournebroche. • Approchez-le petit à petit du feu pour qu'il dore. • Comptez environ 2 h de cuisson avec une rôtissoire, 3 h à la broche. • Pendant ce temps, pelez les oignons et émincez-les. • Mettez-les à fondre dans une cocotte posée sur un trépied dans le feu ou sur la cuisinière bien sûr.
- Lavez les légumes, pelez-les et coupez-les en rondelles épaisses.
- Quand les oignons ont fondu, ajoutez les légumes et laissez-les dorer. • Versez le cidre, donnez un bouillon, salez et couvrez.
- Laissez cuire 1 h environ. • Découpez le gigot en tranches fines et servez accompagné des légumes.

**LES CONSEILS DE JULIE** La cuisson de l'agneau doit se faire à feu doux au départ pour que la chaleur pénètre, puis à feu plus soutenu pour qu'il dore, et non l'inverse. ▶



Recettes extraites des Carnets de Julie, la suite de son tour de France gourmand ! Tome 2. Par Julie Andrieu, avec des photos de Virginie Garnier et de Guillaume Czerw. Styliste Marlène Disposto. Alain Ducasse Edition, 29 €.

## La tarte normande aux pommes et aux amandes de Régis

Pour 12 personnes - Préparation : 40 min - Cuisson : 1 h - Repos : 3 h

• 7 grosses pommes acidulées • 5 cuil. à soupe de sucre • 1 œuf  
**Pour la pâte** 170 g de beurre demi-sel • 170 g de sucre • 340 g de farine • 1 gros œuf  
**Pour la crème d'amande** 1 litre de lait cru • 170 g de poudre d'amande • 170 g de beurre doux • 170 g de sucre • 40 g de farine • 3 œufs • 1 cuil. à soupe bombée de crème fraîche

• Sortez le beurre du réfrigérateur 1 h à l'avance. **Préparez la pâte** Mélangez intimement le sucre, la farine et le beurre coupé en dés. • Ajoutez l'œuf, mélangez bien, puis ajoutez un peu d'eau froide si besoin pour que la pâte soit homogène sans être humide.

• Étalez-la en un disque épais et entourez-la de film alimentaire.

• Laissez-la reposer 2 h minimum. • Portez le lait à ébullition, puis laissez-le refroidir. **Préparez la compote** Pelez et taillez en dés 4 pommes, ajoutez 3 cuil. à soupe de sucre, un peu d'eau, remuez et portez à feu moyen. • Couvrez et laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une compote. • Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) en chaleur tournante. • Prélevez les deux tiers de la pâte et étalez-la finement. • Déposez-la sur un grand moule à tarte et coupez les bords au rouleau. • Placez au frais. **Préparez la crème d'amande**

Mélangez le sucre, le beurre en morceaux, la poudre d'amande, 3 œufs et la farine. • Prélevez la peau qui s'est formée à la surface du lait et incorporez-la à la frangipane avec la crème fraîche.

• Pelez le reste des pommes, coupez-les en deux dans la hauteur et creusez-les pour retirer le trognon. • Coupez-les en tranches de 0,5 cm environ. • Versez la frangipane sur le fond de tarte, répartissez la compote en cordon le long des bords de la tarte, puis déposez les lamelles de pomme en rosace sur toute la surface. Saupoudrez 1 bonne cuil. à soupe de sucre sur les pommes.

• Étalez le reste de pâte très finement. • Déposez-la sur le dessus de la tarte et scellez en repassant le rouleau à pâtisserie sur les bords. • Dorez la surface avec le dernier œuf battu. Saupoudrez le reste du sucre. • Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire environ 40 min. • Servez tiède ou froid avec un peu de crème fraîche.

**LES CONSEILS DE JULIE** La finesse de la pâte, dessous et dessus, est importante. Vous pouvez ajouter un peu de calvados dans la frangipane. Ajoutez l'eau à la pâte très progressivement car elle se détrempe vite. Pour simplifier, cette tarte peut être préparée sans peau de lait ni compote.



Je garde un souvenir ému de cette tourte aux pommes à la crème d'amande et à la peau de lait préparée avec le lait de la traite du jour et les pommes du verger de Régis...

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).  
 A revoir sur [pluzz.fr](http://pluzz.fr).

