NOUVEAU !
N° 4

N° 4 - NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2015

Cuisine & Jeux

Le magazine des joueurs gourmands

MOTS CROISÉS
MOTS CASÉS
MOTS RAYÉS
MULTIJEUX
ÉNIGMES
LOGIQUE
SUDOKUS
MOTS FLÉCHÉS
MOTS CODÉS...

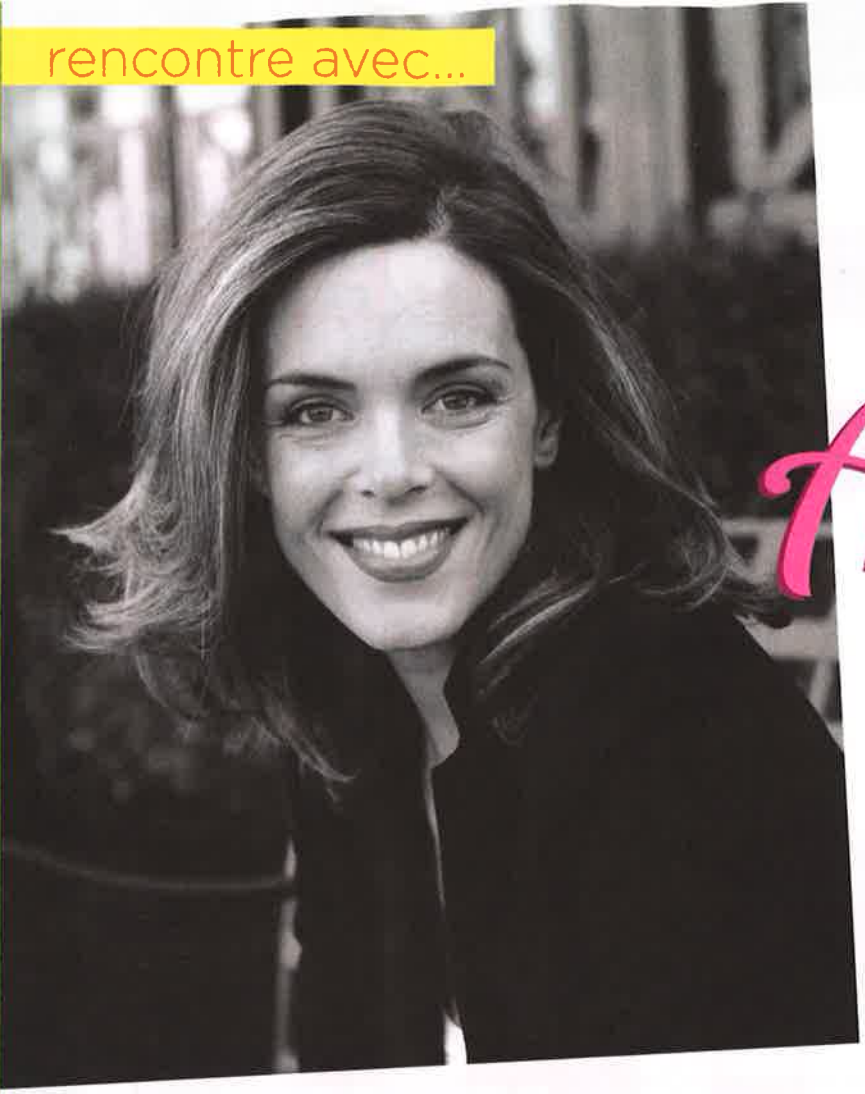
Spécial fêtes

65 recettes

150 jeux

GAGNEZ
6 Wonderbox
des abonnements
1 séjour

L 12596 - 4 - F: 3,50 € - RD



Julie Andrieu, curieuse et passionnée

Auteur de plus de 20 ouvrages de cuisine, journaliste reconnue par ses pairs, animatrice sur le petit écran depuis plus de 15 ans, Julie Andrieu est une gourmande à l'âme voyageuse : elle met la cuisine au goût du jour et au goût des autres... en parcourant inlassablement le globe à la recherche de rencontres culinaires, toujours plus savoureuses.

Cuisine & Jeux : Racontez-nous pourquoi, après avoir suivi des études de photojournalisme, vous avez choisi la voie de la cuisine.

Julie Andrieu : C'est ma rencontre avec Jean-Marie Périer, photographe, qui a changé mon orientation. À l'époque, je rêvais de photojournalisme, mais il m'a dépeint ce métier comme difficile et déracinant. J'ai donc cherché d'autres pistes. J'aimais la « bonne bouffe », alors j'ai eu envie d'apprendre à cuisiner par moi-même pour mon entourage.

Quelles sont les personnes qui vous ont donné envie de vous orienter vers la cuisine ?

Très vite, un éditeur m'a fait confiance et proposé d'écrire un livre de cuisine. Ça a été le déclencheur... Lorsque j'étais petite, ma mère ne cuisinait pas. Je me suis peut-être orientée dans cette voie en réaction familiale ! Ensuite, Michel Guérard a été mon maître d'apprentissage, puis j'ai adoré être spectatrice dans les cuisines d'Alain Passard et Alain Ducasse.

« Ce que j'aime, c'est être indépendante. »

Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre métier actuel ? D'ailleurs, comment le définiriez-vous ?

C'est difficile car mon métier est un peu hybride ! Je suis polyvalente. Tour à tour productrice, animatrice, journaliste. Ce que j'aime, c'est être indépendante. La manière dont je travaille me le permet. Je suis entourée d'une petite équipe sur laquelle je peux compter. Mon métier mêle les opposés : le voyage et tout ce qu'il représente d'ouverture sur le monde, et l'univers ménager et clos de la cuisine. C'est ça qui me plaît !

Quels autres métiers auriez-vous aimé exercer ?

J'aurais adoré être écrivain, par goût pour l'autonomie et le nomadisme, ou musicienne. Je suis fascinée par la musique classique que j'adore, même si je ne pratique pas d'instrument.

Vous avez écrit de nombreux livres de cuisine, qu'est-ce qui vous inspire le plus : les gens, vos rencontres, vos voyages ?

C'est un tout ! Pour moi, même quitter Paris est un voyage car on sort de son milieu social. Chaque rencontre est une nouveauté. Je suis tout autant émerveillée et inspirée par la Lozère que par l'Inde.

Avez-vous déjà pensé ouvrir un lieu qui vous ressemble, un restaurant, une enseigne ?

Je suis souvent sollicitée en ce sens. Mais ce n'est pas quelque chose qui me tente. Le métier de restaurateur est difficile et très prenant. Ouvrir un restaurant, c'est faire une croix sur ma liberté et mon indépendance. Je n'ai pas envie d'être enfermée dans un lieu et que chacune de mes journées se ressemblent.

© S. D. VIRGINIE GARNIER

Madeleines au chocolat, cœur coulant

Pour 9 madeleines
Préparation : 10 min
Cuisson : 8 min

40 g de sucre • 1 sachet de sucre vanillé • 2 œufs • 30 g de farine • 1 c. à café rase de levure chimique • 20 g de poudre d'amande • 50 g de beurre fondu • 2 c. à soupe bombées de cacao amer • 9 carrés de 5 g de chocolat noir

Préchauffez le four à 180 °C. Dans un saladier, fouettez avec une fourchette les sucres et les œufs. Mélangez la farine et la levure, puis saupoudrez-les sur la préparation sans cesser de mélanger. Ajoutez ensuite la poudre d'amande, le beurre fondu et le cacao. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Répartissez-la dans le creux de moules à madeleines bien beurrés, enfoncez un carré de chocolat au centre de chacun, tout en le recouvrant d'un peu de pâte. Enfournez et laissez cuire 8 min. Retirez du four, laissez tiédir 3 min et démoulez. Dégustez les madeleines encore tièdes pour que le cœur soit bien coulant, mais elles sont tout aussi délicieuses froides ! Conservez-les dans un sac congélation.

CONSEIL
Pour les carrés de chocolat, j'utilise tout simplement une tablette de 200 g de chocolat pâtissier.

Comment définiriez-vous votre cuisine ?
L'adjectif qui me vient est « curieuse » avec les deux sens qu'on lui donne. Une cuisine instinctive et inventive, mais aussi une exploration anthropologique.

Quelles sont les qualités d'un bon cuisinier ?
Avant tout, il faut savoir maîtriser son temps, gérer sa réflexion et l'exécution ! Ensuite, toujours avoir le sens de l'équilibre et, pour finir, garder son sang-froid et savoir prendre du recul.

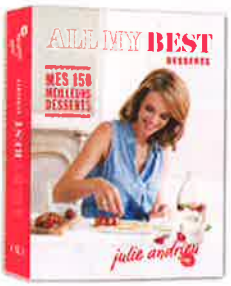
Quel est, pour vous, l'intérêt de réaliser des émissions télévisées ?
C'est de transmettre et de partager une émotion avec les téléspectateurs. Les emmener avec moi pour découvrir de nouveaux pays ou de nouvelles régions.

Quels pays ou rencontres vous ont le plus marquée ?
Plus jeune, je voyageais seule et sans caméra, j'avais un sentiment de folle liberté. Aujourd'hui, je suis entourée d'une équipe, bien sûr les émotions ne sont pas aussi fortes. Mais j'ai ressenti une émotion incroyable au Japon, au Liban et en Inde. En France, j'ai adoré découvrir la Corrèze, la Bretagne et le Périgord.

Avez-vous des projets pour l'année à venir ?
Faire un second bébé ! Et puis, professionnellement parlant, continuer « Les Carnets de Julie ». Je travaille aussi sur un nouveau projet pour la télévision, mais chut… c'est un secret !

Un souhait pour l'avenir ?
Garder le rythme que j'ai actuellement, c'est-à-dire un peu plus calme !

Une devise de vie ?
Je l'emprunte à René Char : « Impose ta chance, serre ton bonheur et va vers ton risque. À te regarder, ils s'habitueront. » ◆



D'autres recettes dans
All My Best Desserts de Julie Andrieu
Chez Alain Ducasse Édition
Auteur : Julie Andrieu
Photographe : Virginie Garnier
Disponible en librairie au prix de 29 €

Pavlova aux fruits de la passion

Pour 8 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 2 h
Repos : 10 à 12 h

Pour la meringue : 4 blancs d'œufs • le zeste de 1 demi-citron vert • 200 g de sucre glace • 25 cl de crème liquide

Pour la crème passion : 4 fruits de la passion • 2 œufs + 2 jaunes • 60 g de sucre roux • 2 c. à soupe de gelée de coing • 1 c. à soupe de jus de citron vert • 80 g de beurre

La meringue : préchauffez le four à 120 °C. Montez les blancs d'œufs en neige. Ajoutez le zeste de citron, puis le sucre glace cuillère après cuillère, en donnant un coup de fouet entre les ajouts. Étalez la préparation en 3 disques sur 3 feuilles de papier cuisson : un de 24 cm de diamètre, un de 22 cm et le dernier de 20 cm. Enfournez chaque disque sur une plaque et laissez cuire 2 h. Laissez ensuite refroidir dans le four éteint et entrebâillé afin de laisser la vapeur s'échapper. Placez la crème liquide au réfrigérateur dans un saladier pour pouvoir la monter en chantilly.

La crème passion : dans une casserole, réunissez les œufs entiers avec les jaunes, le sucre roux, la pulpe de 2 fruits de la passion, 1 cuillère à soupe de gelée de coing et le jus de citron vert. Mélangez énergiquement sur feu moyen pendant 5 min, jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout. Ajoutez alors le beurre en morceaux et continuez de mélanger jusqu'à ce que la préparation épaississe et que la crème nappe une cuillère. Laissez refroidir et placez au réfrigérateur. Fouettez la crème liquide bien froide jusqu'à obtenir une chantilly. Quand elle commence à former des pics, ajoutez l'autre cuillère à soupe de gelée de coing.
Sur une assiette, disposez le plus grand disque de meringue, couvrez-le de la moitié de la crème et d'un tiers de chantilly. Déposez le deuxième disque, le reste de la crème, une couche de chantilly et enfin le dernier disque, puis terminez par la chantilly. Placez au réfrigérateur, idéalement pour 10 à 12 h (sans couvrir). L'objectif est que le gâteau se tasse, que les saveurs se mélangent, mais attention : au-delà de cette durée, il ramollirait trop. Arrosez de la pulpe des 2 autres fruits de la passion avant de servir.

CONSEIL
Les blancs d'œufs ne doivent pas être trop frais pour monter correctement. La gelée de coing sucre tout en communiquant un parfum fruité délicat, mais vous pouvez la remplacer par du sucre ou une gelée d'un autre fruit, en évitant les fruits rouges.