

AVEC JULIE

les régions ont bon goût !

Banquet royal à Versailles avec "les Carnets de Julie - tome 2". En compagnie de cuisiniers amateurs, Julie Andrieu remet au goût du jour des plats empreints d'histoire et de faste.



L'aile Nord du château, détail du jardin dessiné par Le Nôtre. Ci-contre, le bassin du Dragon.





Flans de boudoir à la tomate de Chantal

Pour 8 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 1 h

- 400 g de queue de lotte • 400 g de tomates mûres
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 litre de court-bouillon
- 6 œufs • 250 g de crème fraîche épaisse • 1 pointe de couteau de piment de Cayenne • sel, poivre du moulin

- Ebouillantez les tomates pendant quelques secondes et pelez-les. • Coupez-les en quartiers, retirez les pépins et le jus et faites-les revenir 5 min à feu vif avec un filet d'huile d'olive dans la poêle. • Salez, poivrez et réservez.
- Faites chauffer le court-bouillon sans frémissement.
- Préchauffez le four à 220 °C (th. 7). • Coupez les queues de lotte en morceaux de 3 cm de côté env. • Plongez la lotte dans le court-bouillon et laissez cuire 7 à 10 min : elle doit être à peine cuite. • Egouttez. • Déposez huit ramequins dans un plat à gratin allant au four et versez de l'eau dans le plat pour réaliser un bain-marie.
- Fouettez les œufs avec la crème fraîche, le sel, le poivre et le piment. • Ajoutez la purée de tomates et fouettez de nouveau. • Répartissez les morceaux de lotte dans les ramequins, puis versez le mélange à la crème.
- Enfournez et laissez cuire 45 min. • Servez chaud, tiède ou froid avec un coulis de tomate, maison.

LES CONSEILS DE JULIE Si vous servez

ces flans froids, accompagnez-les de mayonnaise et de salade verte. Personnellement, je donne un coup de mixeur au mélange une fois les tomates ajoutées, pour que les flans soient homogènes, mais c'est une question de goût !

Retrouvez
toutes les
recettes de Julie
Andrieu sur
femina.fr

Petits oiseaux et petits pois à la Marie-Antoinette de Philippe*

Pour 6 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 45 min

- 6 cailles • 2 kg de petits pois en cosses ou 1 kg de petits pois écossés • 4 brins de cerfeuil • 4 brins de coriandre • 2 brins d'origan frais • 2 brins de thym • 4 gousses d'ail frais ou 2 gousses séchées • 70 g de lard fumé découpé en gros lardons
- 60 cl de bouillon de volaille • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 oignon • 2 ou 3 cuil. à soupe de cognac • 15 cl de vin blanc • 40 g de beurre • 15 cl de crème liquide • 1 cuil. à soupe de fécule de pomme de terre • sel, poivre du moulin

- Ecossez les petits pois. • Efeuillez les herbes et ciselez-les grossièrement.
- Hachez finement l'ail. • Mélangez herbes, ail, sel et poivre. Farcissez les cailles de ce mélange. • Terminez par un gros lardon au cœur de chaque caille. • Faites chauffer le bouillon dans une casserole. • Versez l'huile d'olive dans la cocotte et faites dorer les cailles de tous les côtés sur feu vif.
- Quand elles sont bien dorées, retirez-les. • Pelez et émincez l'oignon, puis ajoutez-le avec le reste du lard. • Ajoutez les cailles, puis arrosez d'une petite louche de bouillon bien chaud pour déglacer les sucs. Versez une giclée de cognac et flambez le tout. Ajoutez le vin blanc et laissez mijoter 5 min. • Baissez le feu, arrosez avec 20 cl de bouillon, couvrez et laissez frémir 20 à 25 min. • Pendant ce temps, versez les petits pois dans une casserole avec le reste de bouillon, soit env. 35 cl, et 20 g de beurre. Salez, portez à frémissement et couvrez. • Laissez frémir 5 à 8 min selon la fraîcheur et la taille des petits pois. • Chauffez la crème, incorporez la fécule et remuez vivement. • Quand les cailles sont presque cuites, prélevez un peu de leur jus de cuisson pour délayer le mélange crème-fécule avant de le verser dans la cocotte. • Laissez chauffer sans bouillir avant de servir.
- Ajoutez 20 g de beurre frais aux petits pois quand ils sont cuits. • Dans des assiettes légèrement creuses, versez une louche de petits pois. Déposez une caille dessus. Arrosez d'une louche de sauce. • Décorez avec une branche d'herbe aromatique. • Servez chaud.

* Philippe, jardinier à Versailles, est aussi un excellent cuisinier, doublé d'un poète ! Tout cela ne pouvait faire qu'une belle recette, fidèle au goût de Marie-Antoinette pour les petits oiseaux. ▶



Détail de la ferme du hameau de la Reine. Ci-contre, Julie Andrieu pose en Majesté.



Recettes extraites des Carnets de Julie – tome 2, la suite de son tour de France gourmand I, de Julie Andrieu, photos Virginie Garnier et Guillaume Czerw, styliste Marlène Disposto, Alain Ducasse Edition. Disponible en librairie au prix de 29 € et 4,99 € sur l'iBookstore.

Pain perdu de Michèle*

Pour 6 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 40 min

- 400 g de brioche rassise ou 500 g de brioche fraîche • 50 cl de lait entier
- 4 œufs • 10 cl de crème liquide • 3 gousses de vanille • 1 cuil. à soupe bombée de sucre roux • 50 g de beurre • 1 pincée de sel

• Si vous utilisez de la brioche fraîche, laissez-la rassir pendant 24 h à l'air libre ou faites-la sécher 30 min à 120 °C (th. 4) dans un four en chaleur ventilée. • Versez le lait dans une casserole, ajoutez 2 gousses de vanille grattées, puis portez à frémissement. • Coupez la croûte de la brioche, émiettez la mie grossièrement et placez-la dans un plat creux. • Fouettez les œufs dans un saladier avec les grains de la troisième gousse de vanille, le sucre et le sel. • Faites fondre le beurre dans une casserole ou dans un four à micro-ondes. • Quand le lait est bien chaud, couvrez la casserole et laissez infuser pendant 5 min. • Ajoutez alors la crème, mélangez, retirez les gousses de vanille, puis versez cette préparation sur les œufs, fouettez, incorporez le beurre fondu et versez sur la brioche. Remuez pendant que vous versez pour qu'elle soit bien imbibée. • Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). • Egouttez légèrement la brioche entre vos doigts, sans presser, puis placez-la dans un grand plat à gratin ou dans six petits ramequins plats et enfournez. • Laissez cuire 30 min environ, jusqu'à ce que le pain perdu soit bien gratiné et gonflé. • Servez tiède, éventuellement accompagné d'une boule de glace.

LES CONSEILS DE JULIE S'il vous reste du lait aux œufs, conservez-le au congélateur pour le réutiliser quand un reste de pain se présentera. La saveur de cette crème tient beaucoup à la quantité de vanille : si vos moyens vous le permettent, ne lésinez pas sur le nombre de gousses. Michèle a choisi la brioche en hommage à Marie-Antoinette, mais cette recette est évidemment délicieuse avec n'importe quel type de pain rassis.

* Auteure d'A la table de Marie-Antoinette (Plon), Michèle Villemur a imaginé cette recette en clin d'œil à la phrase que l'on attribue à sa reine favorite : « Si le peuple n'a plus de pain, qu'il mange de la brioche ! » Une légende sans doute faussée, mais une vraie bonne recette !



Retrouvez **JULIE ANDRIEU**

SUR FRANCE 3 dans l'émission "Les Carnets de Julie" les samedis à partir de 15h15 et ses recettes en vidéo sur france3.fr/lescarnetsdejulie.

