



1

# AVEC JULIE

## les régions ont bon goût

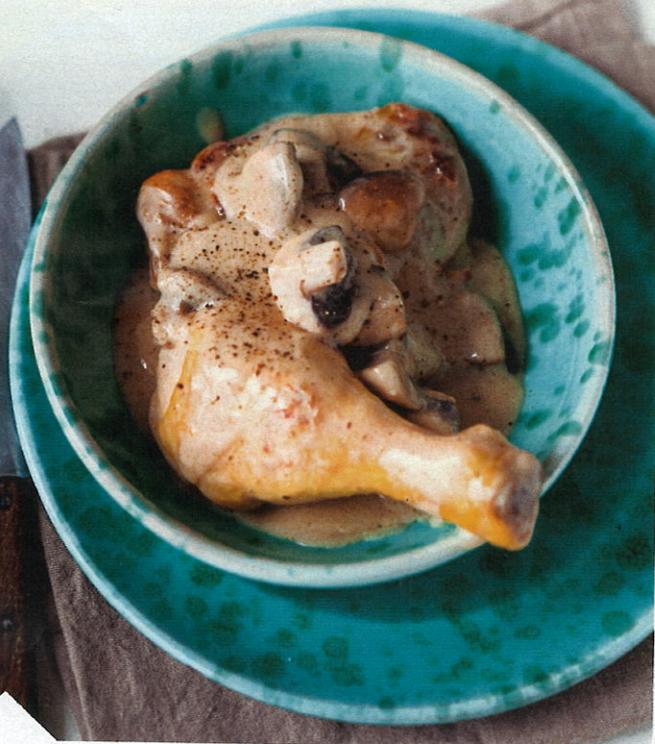
Direction la Champagne et ses recettes pétillantes avec "les Carnets de Julie, tome 2". En compagnie de cuisiniers amateurs passionnés, Julie Andrieu remet au goût du jour des plats du passé.

1. Ultime promontoire d'Ile-de-France, la Montagne de Reims a gagné son titre grâce à ses 288 m d'altitude dans une région de plaine.  
2. A Dizy, au cœur de la Champagne, la maison Bernard existe depuis 1912. La troisième génération, Benoît et sa femme Isabelle, sélectionne les meilleurs terroirs en premier et grand crus et les meilleurs plants tout en travaillant le sol le plus naturellement possible.  
3. Le vignoble de la maison Bernard s'étend entre Ay, Dizy, Hautvillers et Cumières.



2 3





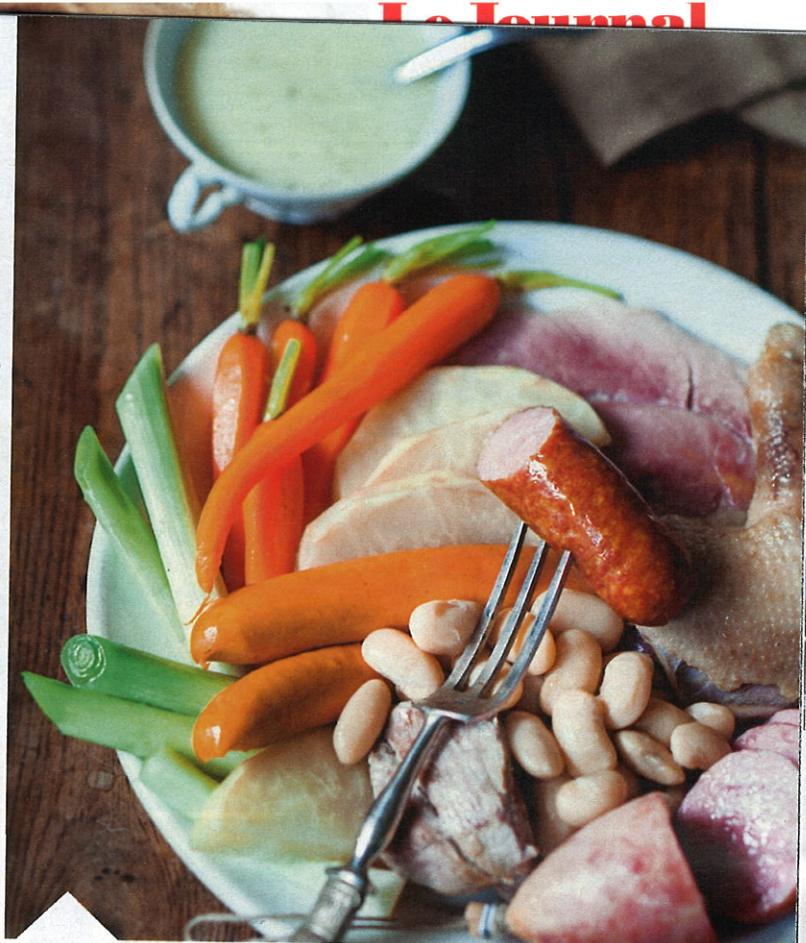
## Poulet au champagne d'Isabelle par Julie Andrieu

Pour 4 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 1 h 30

• 1 poulet de 1,5 kg découpé : ailes, hauts de cuisse, pilons, blancs et carcasse. • ½ bouteille de champagne • 3 échalotes • 200 g de champignons de Paris • 30 g de beurre • 10 cl de crème liquide • 1 cuil. à soupe bombée de crème épaisse. **Le bouillon de volaille** • La carcasse • 1 oignon • 4 clous de girofle • 3 gousses d'ail • 2 carottes • 1 blanc de poireau • sel. **Le roux** • 2 cuil. à soupe rases de farine • 40 g de beurre.

**Préparez le bouillon** • Pelez et piquez l'oignon de clous de girofle, pelez les gousses d'ail et les carottes, placez-les dans un faitout avec la carcasse et le poireau, puis couvrez d'eau. • Salez et laissez mijoter 1 h au moins. • Pelez et ciselez les échalotes. • Lavez les champignons et coupez leurs pieds. • Faites fondre le beurre dans une sauteuse, déposez les morceaux de poulet sauf les blancs, ajoutez les échalotes et les têtes de champignons, puis faites fondre et dorer le tout sur feu moyen pendant 20 min. • Retirez le contenu de la sauteuse et maintenez-le au chaud. • Versez le champagne dans la sauteuse, grattez pour récupérer les sucs de cuisson et laissez réduire d'un tiers. **Le roux** • Faites fondre le beurre dans une casserole, puis ajoutez la farine et remuez avec un fouet quelques instants. • Allongez avec 80 cl de bouillon de volaille pour obtenir un velouté : il faut qu'il soit nettement plus liquide qu'une béchamel. • Versez ce velouté dans la réduction de champagne puis les deux crèmes et faites cuire encore 5 min en remuant. • Ajoutez les morceaux de poulet pour les réchauffer, ainsi que les blancs crus pour les poireaux et laissez cuire 10 min à feu doux. • Servez accompagné de riz.

**LE CONSEIL DE JULIE** Isabelle utilise un poulet malvoisine, une race locale, mais un bon poulet de ferme fera l'affaire. N'oubliez pas de conserver la carcasse pour le bouillon. Elle conseille un champagne vieilli en fût de chêne pour un arôme plus soutenu.



## Potée champenoise d'Isabelle

Pour 12 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 2 h  
Repos : 1 nuit + 2 h

• 500 g de haricots de Soissons • 1 palette salée • 1/2 jambonneau fumé • 4 petits oignons frais • 400 g de lard fumé • 4 clous de girofle • 3 feuilles de laurier • 1 feuille de quatre-épices (facultatif) • 1 poule grasse • 1 saucisse fumée • 6 saucisses de Strasbourg • 1 saucisson à l'ail • 12 jeunes carottes • 12 pommes de terre moyennes • 1/2 boule de céleri • 6 poireaux. **Le roux** • 60 g de beurre • 60 g de farine • 1 litre de bouillon de poule

**La veille** • Couvrez d'eau les haricots et laissez-les se réhydrater toute la nuit. **Le jour même** • Faites tremper la palette et le jambonneau dans de l'eau pendant 2 h pour les dessaler. • Coupez le vert des oignons et leurs racines. • Egouttez les haricots et placez-les dans une casserole. • Ajoutez le lard, les oignons, les clous de girofle, le laurier et la feuille de quatre-épices. • Couvrez d'eau sans saler et laissez frémir pendant 2 h. • Pendant ce temps, faites cuire la poule dans de l'eau bouillante pendant 2 h. • Plongez la palette et le jambonneau dans une casserole d'eau non salée et laissez frémir pendant 1 h 30. • Pelez les légumes et coupez le céleri en morceaux. • Faites cuire 20 min env. chaque sorte de légumes dans une casserole d'eau salée différente pour préserver leur goût. • Ajoutez les saucisses et le saucisson à l'ail dans la casserole des haricots 30 min avant la fin de leur cuisson. • Réalisez un roux : faites

fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez avec un fouet, puis ajoutez le bouillon de poule. • Disposez les viandes et les légumes sur un plat et servez avec le roux.

**LES CONSEILS DE JULIE** Isabelle a rapporté les feuilles de quatre-épices d'un voyage. Elles ajoutent une agréable note exotique et fraîche. Vous pouvez remplacer le roux par une bonne moutarde. ▶



4. Joseph Goulet, vigneron visionnaire, fit bâtir un véritable phare dominant la Champagne, devenu un écomusée consacré à la vigne.  
5. L'atelier de maîtres verriers Simon Marq a vu le jour en 1640. Depuis, douze générations se sont succédé : c'est l'une des plus anciennes entreprises de France.

4

5



## Gâteau tout rose et tout moelleux de Maryse

Pour 25 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

• 36 biscuits roses de Reims • 9 œufs • 550 g de sucre • 195 g de poudre d'amande • 195 g de beurre mou • 1 pincée de sel

- Séparez les blancs d'œufs des jaunes. • Battez les jaunes avec le sucre, puis incorporez la poudre d'amande et le beurre.
- Broyez les biscuits en poudre. • Ajoutez cette poudre à la préparation et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). • Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, puis incorporez-les progressivement au mélange en soulevant la préparation.
- Tapissez un grand moule de papier cuisson et versez la pâte. • Secouez le moule pour bien répartir la préparation. • Enfourez et faites cuire 35 min. • Laissez refroidir et coupez le gâteau en petites parts. • Servez-le accompagné de crème anglaise.



Plus de recettes de Julie Andrieu sur [femina.fr](http://femina.fr)



Les recettes sont extraites des Carnets de Julie, tome 2, La suite de son tour de France gourmand !, de Julie Andrieu, Alain Ducasse Edition. Photos Virginie Garnier et Guillaume Czerw, styliste Marlène Disposto. Disponible en librairie au prix de 29 € et sur l'iBookstore au prix de 6,99 €.

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](http://france3.fr/lescarnetsdejulie).

