

Jean-Pierre Coffe et Julie Andrieu

LE GOÛT DU BON

ENTRE CES DEUX-LÀ, ON SENT UNE VRAIE CONNIVENCE. CHACUN SON STYLE, MAIS UNE MÊME PASSION : LA CUISINE, ET EN PARTICULIER CELLE DES LÉGUMES.

PHOTOS : BERNHARD WINKELMANN. RÉALISATION : MARIE-CAROLINE MALBEC.





SAUMON CONFIT ET PESTO D'OSEILLE AU RISO

Pour 6 personnes PRÉPARATION : 20 MN. CUISSON : 30 MN.

FACILE

• 100 g de riso (ou autres petites pâtes) • 4 belles bottes d'oseille • 2 grosses cs de câpres au vinaigre égouttées (50 g) • 100 g de parmesan très finement râpé • 1 petite gousse d'ail • poivre blanc • sel • 5 cl d'huile d'olive • 2 cs de crème fraîche • 1 l d'huile d'olive • 6 filets de saumon de 180 g chacun sans peau • 2 brins de thym • 2 feuilles de laurier.

■ Placez les filets de saumon dans une sauteuse en les serrant mais sans les superposer. Couvrez d'huile, ajoutez le thym et le laurier. Faites chauffer à feu doux. Quand l'huile atteint 55 °C, comptez 20 mn de cuisson en maintenant à température (l'huile ne doit pas frémir).

■ Lavez et équeutez l'oseille (réservez les tiges, vous devez obtenir environ 350 g net de feuilles). Placez les feuilles dans une sauteuse avec la crème et l'ail pressé ou pilé. Laissez « tomber » à couvert en remuant régulièrement (5 mn environ sur feu assez vif). Dès que les feuilles sont ramollies, ajoutez les câpres et le parmesan et mixez finement.

■ Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 10 mn. Egouttez et les ajouter au pesto. Réservez.

■ Avant de servir, réchauffez les pâtes au pesto dans une poêle en remuant 3 mn à feu moyen. Egouttez les filets de saumon sur du papier absorbant et nettoyez d'un coup de pinceau de cuisine.

■ Disposez les pâtes dans le fond des assiettes, posez un pavé de saumon sur le dessus, salez, poivrez le saumon.

■ Décorez le poisson d'un hachis (au couteau) de câpres, de tiges d'oseille, de thym et de parmesan.

Conseils :

■ Vous pouvez remplacer le riso par du riz basmati cuit al dente.

■ Filtrez et conservez l'huile pour une autre recette de poisson.

■ Si vous n'avez pas de sonde, plongez votre doigt dans la casserole, vous devez ressentir une légère sensation de chaleur mais pouvoir

Qui ne connaît pas le magnifique potager de Jean-Pierre Coffe? Il y « élève » avec attention les produits de la terre, du plus simple au plus rare. Julie Andrieu, elle, vient de passer quelques mois à traquer toutes les saveurs des légumes pour les transformer en desserts. Une réussite. (Toutes ses recettes sont consignées dans *Les insolites de Julie* aux éditions Culinaires.) Elle fait goûter sa tarte aux aubergines à Jean-Pierre. Vous connaissez le bonhomme, brut de décoffrage quand il doit livrer un avis. Il goûte, hume, tripote en silence. « C'est délicieux », lâche-t-il. L'œil frise au-dessus de ses grosses lunettes rondes, vertes aujourd'hui couleur jardin... Julie le regarde, souriante, « ce sont des aubergines ». Et c'est parti. Les deux compères ne s'arrêtent plus, se racontent leurs dernières recettes, leurs produits du moment, leurs rencontres avec les artisans, les « formidable, magnifique » fusent. Leur complicité est palpable et le plaisir de se retrouver évident. Jean-Pierre est un vieil ami de Nicole Courcel, la maman de Julie, il a suivi sa carrière depuis toujours et il est visiblement attentif et très admiratif. Bon, pas question de traîner. A table !

« Je t'ai concocté une surprise, j'ai mitonné un de tes plats : des joues de cochon braisées, mais je les ai laissées prendre en gelée, ça fait une terrine délicieuse, parfaite pour l'été. C'est vraiment bon. Goûte. »

« Ah oui, quelle bonne idée, formidable », rétorque Jean-Pierre. Il s'installe devant une assiette copieuse où trône un morceau étincelant de terrine aux carottes enfoui sous un lit de salade bien fraîche. A les entendre, on se croirait dans une scène des Lettres de mon moulin. « Goûtez-moi ça, mon voisin, vous m'en direz des nouvelles... »

Gala : Jean-Pierre, on connaît vos célèbres coups de gueule concernant la médiocrité de certains produits, vous semblez plus calme, on vous entend moins, vous êtes fatigué ou ça évolue dans le bon sens ?

J.-P. C. : Ça va indéniablement beaucoup mieux ! On assiste à un retour des produits de proximité, le petit commerce reprend le dessus, les jeunes reviennent aux métiers de bouche. Je suis optimiste.

Gala : Vous avez été très critiqué pour votre rôle de « conseiller » auprès de Leader Price.

J.-P. C. : Peu m'importe, le résultat est là.



Julie et Jean-Pierre partagent l'amour de la table et des bons petits plats.



TARTE TATIN D'AUBERGINES VANILLÉES

Pour 6 personnes

PRÉPARATION : 15 MN. CUISSON : 25 MN.

FACILE

- 1 rouleau de pâte sablée sucrée
- 2 aubergines de 350 g environ chacune
- 110 g de sucre • 80 g de beurre • 3 cc de vanille liquide • poivre du moulin, sel • sucre glace • glace vanille.

- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
- Lavez et séchez les aubergines, enlevez les extrémités. Les couper en rondelles de 2,5 cm d'épaisseur environ.
- Dans 2 grandes poêles, répartissez le sucre, le beurre et la vanille. Remuez à feu vif jusqu'à ce que vous obteniez un mélange homogène.
- Disposez les rondelles d'aubergines bien serrées en une seule couche, salez et poivrez légèrement et laissez cuire à feu moyen 20 mn en retournant 2 à 3 fois. A la fin de la cuisson, le caramel doit être bien réduit et les aubergines très dorées et très tendres, sinon, prolongez la cuisson.
- Alignez les rondelles dans un moule ou une poêle en les serrant au maximum.
- S'il en reste, coupez les en 4 et déposez-les sur les rondelles ça et là.
- Découpez un disque de pâte à la dimension du moule (22 cm environ) et déposez-le sur le dessus. Entaillez la pâte d'une petite croix au milieu pour laisser la vapeur s'échapper.
- Enfournez et laissez cuire 25 mn. La pâte doit être bien dorée. Au besoin, prolongez la cuisson de quelques minutes. Démoulez immédiatement sur un plat.
- Servez tiède ou froid. Saupoudrez de sucre glace avec un peu de glace vanille. Pour une présentation originale, coupez des tranches très fines et servez les par 3, posées sur la tranche.

Je n'ai jamais rien fait d'aussi passionnant, je passe deux jours par semaine dans leurs ateliers. La gamme s'améliore jour après jour, on fait travailler des petits producteurs, on supprime les produits chimiques, et avec tout ça, on gagne en qualité et en prix, qu'est-ce que vous voulez de plus ?

Julie s'assied. Un petit coup de barre, apparemment. La veille, elle était en reportage pour nous faire découvrir le terroir français. Malgré sa grosseur, elle continue à vivre sur un rythme infernal.

Gala : Vous n'arrêtez pas et vous semblez en pleine forme comment faites-vous ?

J. A. : J'ai la chance d'avoir une bonne énergie et de savoir la gérer, particulièrement en veillant à respecter un vrai équilibre alimentaire, il faut apprendre à connaître son corps et ce qu'il réclame. Savoir quand on est rassasié n'est pas évident, pourtant c'est la clé !

LES ADRESSES DE JEAN-PIERRE COFFE

M. Marion pour son saucisson d'exception (04 75 29 13 34).
Mme François, la meilleure pâte feuilletée ! (02 48 58 65 80).
Un vin délicieux, très bon marché chez Patrice Colin (02 54 72 80 73).

LES ADRESSES DE JULIE ANDRIEU

La savane de l'Alpe

SALADE CRÉTOISE

Pour 4 personnes

PRÉPARATION : 30 MN.

TRÈS FACILE

• 4 pains crétois (épicerie grecque) ou pain de campagne rassis • 800 g de tomates • 200 g de feta • 16 olives noires • 2 ou 3 feuilles craquantes de laitue • 2 cs de câpres • 7 cs d'huile d'olive • 2 cs de vinaigre • 2 oignons verts ou 1/2 bouquet de ciboulette • 1/2 bouquet de basilic • origan, poivre.

■ Lavez et séchez les tomates, les couper en deux, les vider dans une passoire fine placée au-dessus d'un grand bol pour recueillir leur jus. Remuez les pépins pour que le jus s'écoule. Ajoutez le vinaigre et 5 cs d'huile. Arrosez les pains avec la moitié de cette sauce.

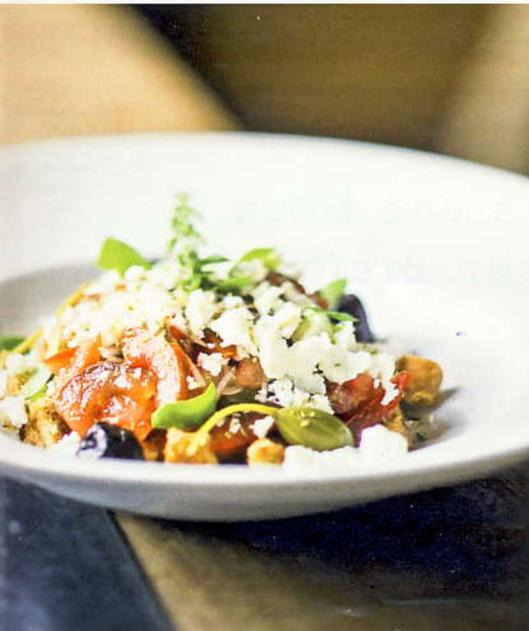
■ Passez les pains très rapidement sous l'eau fraîche, les égoutter avant de les déposer dans les assiettes. Coupez les tomates en morceaux et ajoutez-les à la sauce. Poivrez, remuez.

■ Incorporez la ciboulette ou l'oignon vert ciselé ainsi que les câpres.

■ Lavez et séchez les feuilles de laitue. Emincez les finement (en chiffonnade).

■ Brisez grossièrement le pain avec les dents d'une fourchette. Répartissez dessus les tomates et leur jus. Dressez la laitue autour du pain, émiettez la feta, saupoudrez chaque assiette d'une bonne pincée d'origan, ajoutez les olives et le basilic grossièrement ciselé.

■ Arrosez d'un peu d'huile avant de servir.



JOUES DE PORC AUX CAROTTES ET CÉLÉRI BRAISÉ

Recette de Jean-Pierre Coffe

Pour 6 personnes

À PRÉPARER LA VEILLE OU LE MATIN

ET À LAISSER AU FRAIS

PRÉPARATION : 30 MN. CUISSON : 1 H 40.

TRÈS FACILE

• 12 joues de porc (1,3 kg) • 50 cl de vin blanc sec • 2 gros oignons • 600 g de carottes • 5 gousses d'ail • 200 g de poitrine fumée • 1 cs de beurre • 3 feuilles de sauge • 1 cs de moutarde forte de Dijon • 2 cs d'huile d'olive • 1 cc de sel fin • 1 vingtaine de tours de poivre du moulin.

■ Lavez, épluchez, émincez grossièrement les carottes et les oignons. Caressez les joues de porc de moutarde forte de Dijon.

■ Dans une cocotte, faites revenir la poitrine de porc coupée en lardons de 2 cm environ de large. Retirez les lardons. Faites chauffer

l'huile, lorsqu'elle grésille, ajoutez le beurre puis faites revenir les joues de porc. Quand elles sont bien dorées, retirez-les.

■ Ajoutez les légumes ainsi que les gousses d'ail juste écrasées non épluchées et les feuilles de sauge. Faites suer à couvert pendant une dizaine de minutes. Rajoutez les joues de porc et les lardons, arrosez du vin blanc, remuez. Salez, poivrez. Portez à ébullition.

■ Couvrez. Ramenez à petit bouillons pendant 1 h 30. Ecumez régulièrement. Vérifiez la cuisson et l'assaisonnement.

■ Versez dans un moule en verre d'environ 30 x 30 cm à bords hauts. Mettre au frais. Laissez prendre une nuit. Démoulez et servez avec de la salade assaisonnée d'une sauce vinaigrette montée et bien moutardée.



Quand Gala se fait Gourmand

Dans son nouveau format, le plus grand des magazines de cuisine, *Gala Gourmand*, fait la part belle à la gourmandise et au plaisir des yeux. Au menu du numéro d'été : un dossier sur les tomates, de toutes les formes et de toutes les couleurs, une étonnante opération de relooking sur