

Julie Andrieu

Enfin la compil

On l'aime pour son approche **PÉDAGOGIQUE** de la cuisine.

Sa façon d'être aussi à l'aise avec un grand chef qu'avec le cuisinier d'un boui-boui thai. Aujourd'hui, elle sort un **BEST OF...** de plus de 300 recettes!

Sur la couverture d'*All My Best*, juste sous la signature de Julie Andrieu, il y a une empreinte de rouge à lèvres flashy, façon baiser de Marilyn. A l'intérieur, elle se met en scène aussi : Julie aux champs (en robotablier et bottes en caoutchouc, une bêche à la main), Julie gourmande (croquant dans une pizza avec un air coquin), Julie en mode fiesta (avec un toupet d'ananas sur la tête), et même Julie amoureuse, alanguie sur l'épaule de son célèbre mari, le « chirurgien des stars » Stéphane Delajoux. Pour la note people, ajoutons que ce pavé sort en librairie quasiment en même temps que la naissance de leur premier enfant... Et qu'il est truffé de citations, de Plutarque, de Goethe, ou de son cousin Marc Levy, crédité aussi de la paternité de la tarte chocolat-cookies. Experte à jouer de son image de jolie fille, habituée à ce qu'on s'intéresse autant à ses amours qu'à ses recettes, Julie Andrieu assume son côté paillettes. Mais ça, c'est juste l'emballage. Aujourd'hui, à 38 ans, elle a quinze ans de métier. Journaliste, productrice, auteur de documentaires et d'une vingtaine d'ouvrages, elle s'est nourrie de rencontres avec les meilleurs chefs et des cuisiniers du monde entier (pour *Fourchette et sac à dos* sur France 5). Quinze ans que cette bossueuse fait des fiches, accumulant plus de 2 000 recettes. *All My Best*, ce sont ses 300 hits, « celles que je fais et refais,



qu'on me réclame sans cesse ». Sans autre fil conducteur que la gourmandise, sa « compil » est une vraie bible ludique et décomplexée, où le zapping fait partie du plaisir. Quatre excellentes raisons de l'adopter, commentées par l'auteur.

Julie parle le « chef » couramment...

Son parrain en cuisine ? Michel Guérard. En pâtisserie ? Pierre Hermé. Elle est copine avec tous les cadors de la cuisine française. On en profite, car Julie est moins groupie que « passeuse » de génie.

CRÈME DE TOPINAMBOURS ET PANAIS AUX CHÂTAIGNES

FACILE. POUR 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 40 MIN

INGRÉDIENTS

■ 1 kg de topinambours ■ 1 kg de panais (ou de rutabagas) ■ 12 châtaignes précuites (sous vide ou en bocal) ■ 50 g de noisettes ■ 4 échalotes ■ 40 g de beurre doux ■ 5 cl de crème liquide ■ 100 g de talon de jambon blanc ■ Muscade moulue ■ Piment d'Espelette ■ 3 cuillerées à soupe d'huile de noisette ■ Sel

Dans une poêle, faire dorer les noisettes à sec, puis enlever leur peau en les frottant. Concasser grossièrement et réserver. Laver les topinambours. En réserver 50 g et, sans les éplucher, disposer le reste dans une grande casserole. Recouvrir d'eau froide, saler généreusement, puis porter à ébullition. Faire cuire pendant 30 min à découvert.

Eplucher et émincer les échalotes. Dans une grande casserole, faire fondre avec 20 g de beurre sans les colorer.

Réserver 50 g de panais. Eplucher, laver et couper le reste en morceaux de même taille. Les mettre sur les échalotes fondues, couvrir de 2,2 l d'eau filtrée, puis ajouter 2 cuillerées à café de sel. Dès la reprise de l'ébullition, couvrir et laisser cuire. Une fois les topinambours cuits, égoutter, les éplucher, puis les ajouter dans la casserole des panais. Tester la cuisson des légumes avec la pointe d'un couteau.

Eplucher et tailler les panais et les topinambours réservés en petits dés. Retirer le gras du talon de jambon et le couper en dés de même taille. Tailler les châtaignes en petits dés. Mettre le reste de beurre dans une grande poêle, puis faire sauter les dés de panais, de topinambours et de jambon sur feu vif en mélangeant. Saler légèrement. Ajouter les dés de châtaignes au dernier moment, de manière à les faire chauffer sans les cuire. Une fois les légumes du velouté bien tendres, éteindre le feu, ajouter la crème, puis mixer le tout finement. Ajouter la muscade et rectifier l'assaisonnement.

Servir le velouté dans des assiettes creuses, puis déposer 1 cuillerée à soupe de la poêlée de jambon-légumes au centre de chacune. Saupoudrer avec parcimonie de piment d'Espelette, agrémenter d'un trait d'huile de noisette et parsemer de noisettes concassées.

Servez ce velouté chaud, mais surtout pas brûlant. Il est possible d'éplucher tous les légumes et de les faire cuire ensemble, mais la méthode proposée ici évite l'étape fastidieuse de l'épluchage à cru des topinambours qui s'oxyderaient rapidement et feraient alors griser le velouté. Ce plat étant une crème, plus proche de la purée que de la soupe, veillez à ne pas ajouter trop d'eau, au risque d'affadir le goût des légumes. Vous pouvez alors utiliser du bouillon de légumes à la place de l'eau pour soutenir la saveur de la crème. .../

Dans le chapitre « Inspirée », elle nous livre les secrets du couscous de chou-fleur de Passard, de la soupe de poisson en risotto de Ducasse – autre mentor – ou des tagliatelles de calmars à la carbonara de Jean-François Piège. « Ces plats de chefs souvent assez techniques, je les fais et les refais “à ma sauce”, jusqu’à les apprivoiser totalement, pour en donner une version inratable... et claire. » C’est rassurant. Les livres de chefs, pour elle aussi, « c’est du chinois, généralement ! J’en consulte très rarement ». Et quand un tour de main lui résiste ? « Je vais sur des sites américains, comme Gourmet.com. » Comme les Américains sont moins assurés (ou moins prétentieux ?) en cuisine, il n’y a aucune ellipse, car on part du principe que le lecteur ne sait rien. Ça marche même pour les recettes du répertoire français. « Mon “bourguignon parfait” est

FILET DE CABILLAUD « À L'ASSIETTE » COMME DIDIER ELENA

**FACILE. POUR 1 PERSONNE. PRÉPARATION : 10 MIN.
CUISSON : 10 MIN. REPOS : 20 MIN**

INGRÉDIENTS

- 1 filet de cabillaud de 150 g environ (ou de merlan) avec la peau ■ 1 poignée de gros sel gris de mer
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive ■ 1/2 citron vert
- Un peu de thym ■ 1 pincée de curry en poudre
- 1 cuillerée à café de moutarde à l'ancienne
- 1/2 avocat ■ Sel ■ Poivre

Saupoudrer de gros sel les deux faces du filet de cabillaud. Laisser reposer pendant 20 min.

Porter une grande casserole d'eau à ébullition et rincer rapidement le poisson.

Préparer la sauce citronnette : dans un bol, mélanger l'huile et une cuillerée à soupe de jus de citron vert. Saler, poivrer et ajouter un peu de thym. Enduire le filet de poisson d'une cuillerée à soupe de ce mélange, puis le déposer dans une assiette adaptée à la taille de la casserole, côté peau dessus. Recouvrir d'une autre assiette de même taille. Déposer sur la casserole et faire cuire pendant 8 à 10 min en retournant les assiettes à mi-cuisson (les maintenir bien serrées!).

Eplucher l'avocat et le couper en tranches dans le sens de la largeur. Déposer les segments d'avocat dans le fond d'une assiette plate en les superposant légèrement. Arroser d'une cuillerée à soupe de citronnette, ajouter un filet de jus de citron vert, saupoudrer de curry et d'un voile de sel.

Ajouter la moutarde à l'ancienne au reste de citronnette. Déposer le cabillaud sur l'avocat, décorer d'un trait de ce mélange. Ajouter éventuellement un peu de zeste de citron vert râpé et du thym frais.

Servir accompagné de petites pommes de terre.



/.... très inspiré de Julia Childs (1). Sauf que sa recette faisait dix pages ! » Bon à savoir, le coup de la version US, pour doper notre navarin...

Julie n'est pas une fétichiste de l'ingrédient à pedigree...

Marre des bouquins qui réclament du lard de Colonnata ou du basilic thaï à chaque page ? Ça tombe bien, comme nous, Julie fait plus souvent les courses au supermarché ou chez Picard. Pas snob, elle est même parfois délicieusement iconoclaste. Exemple ? « Le riz chic et cher, ce n'est pas ça le secret du risotto. L'important, c'est sa capacité d'absorption. Si je suis à court d'arborio ou de carnaroli, je le fais avec du riz à sushi, ou du riz rond basique, ça marche aussi ! Pas besoin non plus de le tourner non-stop, d'être rivée à sa casserole ! En revanche, il faut que le bouillon soit toujours TRÈS chaud, sinon la température chute et c'est fichu. Et bien sûr, le bouillon, ça se soigne ! » Son truc ? Boycotter les cubes et le préparer avec juste un talon de jambon

blanc vendu 2 euros chez le boucher. Ou comment transformer un plat à risque en cool basique.

... ni une geek des casseroles

A la télé, elle a des tas d'ustensiles sophistiqués à disposition. Mais à la maison, elle n'est pas du genre à accumuler. Julie n'a jamais investi dans une sorbetière, sa « glace mortelle aux marrons » (ainsi baptisée par Pierre Hermé !) s'en passe allègrement. Elle trouve que les machines à pain, c'est cher et encombrant, mais cuit son sublime pain à l'orientale (avec une pointe de cardamome)... dans une cocotte en fonte. En revanche, elle vient de s'offrir une pierre à pizza : « Ça change tout ! Mais il ne faut surtout pas respecter la notice, qui dit de ne pas la faire chauffer avant. Au contraire, il faut qu'elle soit brûlante ! » Elle met souvent son micro-ondes à contribution : pour les œufs à la neige de l'île flottante – deux minutes quarante à 300 W, infaillible ! – ou pour se bricoler un casse-croûte veggie – une tranche de courge ou de potiron, cinq minutes



POIRES POCHÉES AU LAURIER, MIEL ET VINAIGRE DE NOIX

**FACILE. POUR 4 PERSONNES. PRÉPARATION : 10 MIN.
CUISSON : 40 MIN**

INGRÉDIENTS

- 4 poires mûres ■ 25 cl de vinaigre de noix
- 200 g de miel liquide ■ 1 bâton de cannelle
- 1 bâton de réglisse écrasé ■ 3 feuilles de laurier
- 5 grains de poivre noir ■ 50 g de cerneaux de noix
- 3 tranches de pain d'épice
- 4 cuillerées à soupe de ricotta ou de fromage blanc

Préchauffer le four à 150 C°.

Verser le vinaigre de noix et 20 cl d'eau dans une casserole, ajouter le miel, la cannelle, la réglisse, le laurier et le poivre. Mélanger, porter à ébullition et laisser bouillir pendant 3 min pour éliminer l'acidité.

Laver et éplucher les poires sans les équeuter.

Les plonger dans la préparation vinaigrée et les faire cuire pendant 20 min à frémissement.

Retirer les poires, puis réserver.

Plonger à leur tour les noix dans la préparation vinaigrée et faire cuire pendant 5 min pour obtenir une sauce bien sirupeuse. Verser sur les poires et laisser refroidir.

Faire dessécher les tranches de pain d'épice au four pendant 10 à 15 min. Laisser refroidir, puis les émietter.

Servir les poires accompagnées d'une quenelle de ricotta ou de fromage blanc et recouvrir de miettes de pain d'épice.

Vous pouvez varier la recette selon vos goûts en remplaçant le vinaigre de noix par du vinaigre de cidre et la réglisse par 2 étoiles de badiane. Les poires ainsi cuisinées sont délicieuses accompagnées de crème épaisse, de glace à la vanille ou même de fromage affiné.

Ce plat se déguste froid. Veillez cependant à ne pas le laisser reposer plus de quatre heures : au-delà, les noix se gorgent de vinaigre, et deviennent âpres et très acides. Si vous préparez ce plat à l'avance, réservez les poires hors du sirop.

chrono, emballée dans du film alimentaire percé. « La cuisson est parfaite. Divin avec un peu d'huile de truffe, de fleur de sel, de vinaigre de cidre, et une tranche de comté. Ou en sandwich, coupée en lamelles dans de la baguette aux céréales, avec de la roquette et de la fourme d'Ambert. » Quant à son filet de cabillaud sur lit d'avocat sauce citronnette, glamour comme tout, il cuit tout bêtement entre deux assiettes sur une casserole d'eau bouillante. « Une technique de grand-mère que j'adore. Ça respecte la chair du poisson, et ça fait moins de vaiselle ! » Une fille comme nous, on vous dit !

Julie est perfectionniste à notre place

Dans *All My Best*, il y a aussi des tonnes de plats de pâtes, des gâteaux de tous les jours, des idées de tartes salées fouzitou comme on s'en refille entre copines, et des plats « de ménage » longuement mijotés au four. Et pour cause : c'est vraiment ça, son truc. « Réussir un tartare d'espadon aux poires, ce n'est pas sorcier. Mais une blanquette de veau parfaite,

c'est beaucoup plus compliqué. Je cherche toujours à comprendre pourquoi ça marche ou pas, j'expérimente, je décortique. » Exemple ? « Pour le bourguignon, ne pas tasser les cubes de viande dans la cocotte, mais les faire revenir en plusieurs fois, c'est primordial. Sinon, ça fait baisser la température, ça "lâche" de l'eau, et ça ne dore pas. Pareil pour les boulettes ou les frites : on procède par petites quantités ! » Ultraparfectionniste, Julie adore essayer de « passer du bon à l'excellent ». « Comme avec le crumble : on croit en avoir fait le tour, mais moi, ça m'excite toujours. Je l'aime avec de grosses miettes gourmandes, et pas juste une espèce de "sable", qui finit souvent détremé par le jus des fruits. Pour éviter ça, j'ai découvert qu'il fallait absolument tasser les fruits à la main. Ensuite, une fois ma pâte émietée, je la refaçonne en petites boules. Que je lâche sur les fruits. En explosant, ça fait des grosses miettes, beaucoup plus savoureuses ! » Effectivement, le crumble aux météorites, va falloir essayer... **MARIE-ODILE BRIET**

(1) Julia Childs fut la « TV chef » qui apprît la cuisine française aux Américaines dans les années 1960.

All My Best.
Mes 300 meilleures
recettes, par Julie
Andrieu. Alain
Ducasse Editions,
635 p., 35 €.

