

JEUDI 13 DÉCEMBRE 2007

Assiettes & verres

La pastilla de Julie

Bruno Caussé

Pour les repas entre copines, elle évite le pigeon, même si c'est la tradition de cette recette marocaine : « *Elles n'apprécient guère* », a-t-elle constaté. Pour elles, donc, elle réalise sa pastilla avec du poulet. Elle en connaît aussi une variante, au faisan, qu'il lui plaît de proposer aux dîners de fin d'année, sa manière d'échapper à « *la triste dinde toujours trop sèche* ».

Julie prévient : « *C'est un tout petit peu compliqué.* » Ce compliqué l'amuse, car il contrarie son image de marque. Par ses livres – ils sont nombreux, elle ne les compte pas –, dans ses émissions de télévision (TF1, France 5, Téva), dans ses chroniques à Europe 1, Julie – Julie Andrieu – prône la cuisine accessible.

Cette pastilla au faisan, c'est comme « *une revanche sur [sa] condition de cuisinière simplificatrice* », dit-elle en riant. A vos carnets – c'est pour six convives.

Première étape. Les deux faisans sont dorés « *sur toutes leurs faces* » et retirés de la cocotte. « *Je suis très cocotte* », souligne Julie, Cocotte-Minute s'entend. Sur le fond d'huile de ladite cocotte, elle verse 6 oignons émincés, un citron confit coupé en dés, 12 olives dénoyautées et coupées en quatre. Et, avec comme unité de mesure une cuillerée à soupe : du gingembre en poudre, du ras-el-hanout (mélange de 27 épices), du cumin, du sucre en poudre, de la cannelle, deux gousses d'ail, sel, poivre. Elle laisse revenir à feu doux pendant cinq minutes, « *en remuant* », ajoute un verre d'eau, et, quand c'est à ébullition, remet les faisans, baisse encore le feu, couvre et laisse mijoter une heure... « *Ça sent déjà très bon.* »

Deuxième étape. Julie sort les deux faisans, leur retire la peau

et hache les chairs, « *au couteau* ». Pendant ce temps-là, le jus de cuisson réduit « *jusqu'à devenir sirupeux* »...

Troisième étape. Julie dore dans une poêle 100 grammes d'amandes hachées (« *ou concassées ou, à défaut, effilées* »). Retirées du feu, elle les saupoudre d'une cuillerée à soupe de sucre et mélange le tout au hachis de faisan. Sel, poivre, et deux cuillerées d'eau de fleur d'oranger.

« Comme une fleur »

Quatrième étape. Julie fait fondre 50 grammes de beurre dans un moule à tarte (« *Les Marocaines en mettent plus, mais moi je préfère limiter les dégâts* »). Pose une feuille de brick sur le fond du moule, et quatre autres qui débordent de moitié (« *Cela fait comme une fleur* »). Elle étale le hachis de faisan, couvre d'une autre feuille de brick.

Par-dessus, elle dépose cinq œufs battus en omelette et qu'elle a cuits comme des œufs brouillés avec deux doses de safran en poudre et un demi-bouquet de coriandre. Elle rabat enfin les quatre feuilles de brick, et, « *pour que la pastilla soit bien emballée* », la couvre des trois dernières feuilles de brick, étale du beurre au-dessus. Et enfourne. Trente minutes à four chaud.

Dernière étape. La pastilla est retirée du four, saupoudrée de sucre glace et de « *traits de cannelle* ». Découpée en parts, elle sera servie « *très chaude* », accompagnée d'une salade.

C'est là que soudain elle s'inquiète : « *N'ai-je rien oublié ?* » Cuisinière simplificatrice peut-être, « *mais, avoue Julie, avec une satanée obsession de vouloir donner tous les détails* ». Un dernier, quand même : le vin. Un Prieuré Roch, Les Hautes Maizières 2002, 54 euros la bouteille. Mais ce n'est pas réveillon tous les jours. ■