



J.-M. SUREAU/IFI

JULIE ANDRIEU "Mon menu se prépare la veille"

■ Comment avez-vous choisi ce repas ?

Je pense qu'il est impossible de résister à cette cuisine tendrement épicée, pleine de saveurs dépayssantes.

Au Maroc, le tajine est un plat fait par et pour les hommes.

■ Une astuce pour bien s'organiser ?

Ces trois recettes ont été pensées pour être préparées à l'avance. Vous pouvez donc tout cuisiner la veille de votre dîner en amoureux. Le jour J, il ne vous restera plus qu'à vous faire belle, pendant que le tajine réchauffera à feu très doux.

■ Si l'on n'a pas tous les ingrédients, que faire ?

Pour le tajine, si vous n'avez pas de ras-el-hanout, utilisez ce que vous avez sous la main : cumin, cannelle, coriandre... Vous pouvez aussi remplacer les citrons par des dattes ou des raisins secs. Le gingembre confit que je glisse dans la tatin de bananes s'achète dans les épicerias asiatiques ou dans les épicerias fines.

■ Comme vin, que servir ?

C'est le jour ou jamais, pour ce menu de Saint-Valentin, de goûter un saint-amour, un vin rouge assez léger du Beaujolais. C. V.

« Ces recettes sont extraites de *Julie cuisine à l'avance* (éd. Albin Michel).

Faites-le craquer par Julie Andrieu

TV Grandes chaînes a invité un tandem aussi craquant que gourmand à la table de la Saint-Valentin : l'animatrice Julie Andrieu, prêtresse d'une cuisine moderne et décomplexée, et Cyril Lignac (*Chef, la recette!* sur M6), apôtre d'une bonne chère tonique et exotique.

Terrine de pain d'épices au foie gras

MACERATION : 2 H - PREP. : 25 MIN - REPOS : 5 H AU FRAIS

• 400 g de pain d'épices en tranches (1 cm d'épaisseur) • 200 g de foie gras en bloc • 40 g de raisins de Corinthe • 40 g de cerneaux de noix • 10 cl de vin blanc moelleux • 3 cuil. à soupe d'eau tiède.

■ Mettez les raisins de Corinthe dans un bol, couvrez de vin et ajoutez l'eau tiède. Laissez macérer 2 h. Pendant ce temps, concassez les noix. ■ Egouttez les raisins et réservez le vin. Ecrasez le foie gras. Incorporez-y les raisins et les noix. ■ Trempez quelques tranches de pain d'épi-

ces dans le vin et tapissez-en le fond de la terrine. Tartinez-les avec le foie gras écrasé. Couvrez avec une nouvelle couche de pain d'épices trempé dans le vin. Continuez jusqu'à épuisement des ingrédients. ■ Tassez légèrement le tout et placez au réfrigérateur 5 h. Servez frais.



Le parfait tajine

POUR 2 PERSONNES - PREPARATION : 15 MIN - CUISSON : 1 H 30

• 1/2 poulet • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 10 olives vertes • 2 quartiers de citron confits au sel • 8 brins de coriandre fraîche • 1 pincée de pistils de safran • 1 cuil. à café de ras-el-hanout • 1/4 de cube de bouillon de poulet • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre.

■ Pelez et émincez l'oignon et l'ail. Mettez-les dans une cocotte avec la coriandre, le safran, le ras-el-hanout. Salez et poivrez. ■ Coupez le poulet en 4 morceaux et placez-les dans la cocotte. Diluez le 1/4 de cube de bouillon de poulet dans 15 cl d'eau et arrosez-en la viande. Ajoutez l'huile. Versez de l'eau à mi-hauteur, couvrez et faites cuire 45 min à feu doux. Mélangez régulièrement, salez et poivrez à mi-cuisson. ■ Préchauffez le

four à 200 °C (th. 6-7). Une fois le poulet cuit, disposez les morceaux dans le plat tajine, ajoutez les citrons confits et les olives, puis posez le couvercle. Remplissez le plat d'eau par l'orifice du sommet, pour humidifier les parois, mettez au four 40 min. ■ Réduisez le jus de cuisson dans une casserole. ■ Servez le tajine brûlant, arrosé du jus, avec une semoule parfumée à la cannelle et saupoudrée de sucre glace.

Tatin de bananes au gingembre

PREPARATION : 15 MIN - CUISSON : 30 MIN - REPOS : 5 MIN

• 3 à 4 bananes pas trop mûres • 1 rouleau de pâte brisée prête à dérouler • 120 g de sucre en poudre • 40 g de gingembre confit • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • 5 cl d'eau.

■ Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6-7). Coupez le gingembre en petits dés. Pelez les bananes et tranchez-les en deux dans le sens de la longueur. ■ Préparez le caramel : versez le sucre, la cannelle et 5 cl d'eau dans une casserole. Portez à ébullition sans remuer. ■ Dès que le ca-

ramel blondit, versez-le dans le fond d'un moule à manqué. Disposez les bananes dessus en les serrant bien. Saupoudrez de gingembre, recouvrez de pâte et enfournez. Laissez cuire 30 min. ■ Retirez du four, laissez reposer 5 min, puis démoulez. Servez tiède ou froid.



du 11 au 24 février