



AVEC JULIE

les régions ont bon goût !

Direction la Vendée, avec Julie Andrieu et son émission "les Carnets de Julie. Grand format", diffusée lundi dernier sur France 3, pour découvrir la gastronomie locale. Grâce au talent de cuisiniers amateurs, elle met en avant des recettes oubliées que vous retrouvez dans "Version Femina".



C'est en Vendée, au château de la Flocellière, que Julie, avec trois cuisiniers, revisite les produits du terroir au détour d'une promenade dans un très beau potager en compagnie de Marcel Godreau, spécialiste du patrimoine local.





Farci poitevin

Pour 8 à 10 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 4 h - Repos : 1 nuit

• 500 g de joues de porc • 1 museau de porc • 1/4 de chou frisé (environ 450 g) • 2 bottes de blettes (deux fois le poids du chou) • 700 g d'oseille (ou 450 g d'oseille surgelée) • 1 oignon moyen • 2 œufs • 10 cl de crème fraîche • 1 cuil. à café de quatre-épices • 20 g de sel, 2 g de poivre

• Placez les joues de porc et le museau dans une marmite et couvrez d'eau. • Portez à ébullition et laissez frémir 2 h. • Ecumez régulièrement. • Préchauffez votre four à 220 °C (th. 7-8) • Rincez bien les légumes. • Plongez-les dans une cocotte d'eau bouillante salée et laissez frémir 10 min. • Pelez l'oignon et coupez-le en morceaux. • Pressez bien les légumes pour les égoutter. • Passez-les au hachoir avec l'oignon et le porc et mettez-les dans une grande terrine. • Ajoutez les œufs, la crème, le poivre, le sel et le quatre-épices. • Mélangez bien, couvrez et enfournez au bain-marie au moins 2 h. • Retirez le couvercle 10 min avant la fin de la cuisson pour que le dessus dore légèrement. • Laissez reposer toute la nuit avant de déguster.

LES CONSEILS DE JULIE Il est parfois difficile de trouver des joues et du museau de porc. Vous pouvez les remplacer par 2 pieds et un bon morceau d'échine. La cuisson sera la même. A défaut de hachoir, utilisez un mixeur en procédant par à-coups. Il est inutile de saler l'eau de cuisson de la viande. Vous pouvez tapisser la terrine avec les plus belles feuilles du chou, après les avoir blanchies.



Craquelins à la lavande

Pour 20 pièces - Préparation : 35 min - Cuisson : 15-17 min
Repos : de 30 min à 1 h

• 250 g de farine • 200 g de beurre • 125 g de sucre
• 1 cuil. à café de lavande • 1 bonne pincée de fleur de sel

• Mélangez la farine, le sucre, le sel, la lavande et le beurre pour obtenir une consistance sableuse. • Passez vos mains sous l'eau, puis mélangez de nouveau pour former une boule homogène. • Déposez-la sur une feuille de papier sulfurisé, couvrez avec une autre feuille de papier sulfurisé et étalez la pâte au rouleau pour former un disque de 35 à 40 cm de diamètre. • Laissez reposer au frais de 30 min à 1 h. • Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). • Découpez la pâte à l'emporte-pièce pour former des sablés ronds. • Déposez-les sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé et enfournez pour 15 à 17 min. • Ils doivent être légèrement dorés.

LES CONSEILS DE JULIE Moins vous travaillerez la pâte, plus croustillants seront vos craquelins. Espacez les sablés, ils vont s'étaler à la cuisson. Vous pouvez aussi façonner un rouleau et les couper en disques de 1 cm d'épaisseur environ. Vous pouvez remplacer la lavande par du thym ou de la menthe.



Une fois la table du pique-nique dressée, les convives s'installent autour de Julie. Une occasion de mieux faire connaissance et de rencontrer des personnalités chaleureuses comme le céramiste Jacky Chaigneau (assis à droite de Julie) ainsi que les époux Annonier, Isabelle et Roland.



Tarte médiévale aux herbes

Pour 6 personnes - Préparation : 25 min
Réfrigération : 20 min - Cuisson : 27 min

Pour la pâte brisée • 180 g de farine

• 120 g de beurre • 18 g d'œuf battu • sel

Pour la garniture • 150 g de crème épaisse

• 6 œufs moyens • 4 cuil. à soupe d'herbes fraîches ciselées (basilic, sauge, oseille, estragon, persil, etc.)

• 100 g de gruyère râpé (ou de comté pas trop affiné) • 1 cuil. à café de gingembre • 1 oignon

• 1/2 cuil. de fleur de sel

• Coupez le beurre en petits dés. • A l'aide d'un robot, pétrissez rapidement tous les ingrédients de la pâte afin d'obtenir une boule homogène.

• Déposez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et étalez-la au rouleau. • Entreposez-la au frais pendant 20 min. • Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). • Dans un saladier, fouettez la crème avec les œufs. • Ajoutez le gruyère râpé, les herbes ciselées, le gingembre, le sel et l'oignon pelé et haché. • Étalez la pâte dans un moule à tarte, piquez-la et placez-la 15 min dans le bas du four. • Versez la garniture dessus et remettez dans le bas du four pour 12 min.

• Servez tiède.

LE CONSEIL DE JULIE Utilisez du beurre bien froid pour réaliser la pâte brisée.

Photos Virginie Garnier



Retrouvez les recettes de Julie Andrieu sur femina.fr

Retrouvez **JULIE ANDRIEU** SUR FRANCE 3 dans l'émission "Les Carnets de Julie" tous les samedis à 17 h et sur france3.fr

