

Avec Julie ça infuse



DU MONDE ENTIER, JULIE ANDRIEU
A RAPPORTÉ DES BOUQUETS D'ÉPICES
ET D'ARÔMES. ELLE NOUS CONSEILLE
TROIS RECETTES À ACCOMPAGNER
D'INFUSIONS DE SA COLLECTION.



Salade de fenouil au citron confit

Pour 4 personnes - Préparation : 15 min

• 2 bulbes de fenouil • 1 petit citron confit • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
• 1 bonne cuil. à soupe d'anchoïade
• 2 cuil. à soupe de jus de citron vert • 2 cuil. à soupe de graines de coriandre • sel, poivre du moulin

• Mélangez le jus de citron, l'anchoïade et l'huile d'olive dans un saladier.
• Poivrez, salez peu et ajoutez le citron confit coupé en petits dés. • Retirez les tiges extérieures et réservez les feuilles. Coupez les bulbes de fenouil en deux. • Rincez-les et séchez-les.
• Emincez les bulbes et mettez-les dans le saladier. • Mélangez et réservez au frais. • Concassez les graines de coriandre. • Rincez et séchez les feuilles de fenouil, coupez-les grossièrement, puis ajoutez-les à la salade.

Astuce Si les bulbes paraissent avoir besoin d'être pelés, surtout ne pas enlever les côtes de surface, le déchet serait trop important. Les peler comme des pommes, avec un Econome.

L'infusion Pink Paradise

(Hibiscus, poivre des moines, cannelle, fenouil...)

Qu'on la nomme hibiscus ou carcadé, cette fleur est consommée depuis l'Antiquité, cuite, crue et infusée. En parfum d'eau, elle dégage des arômes acidulés de fruits rouges, prolongés ici par la vitalité du gingembre et la saveur pointue du poivre du Sichuan. Je ne peux m'en passer avec les salades, les fruits d'été ou même les desserts au chocolat. A en croire les Africains, l'hibiscus assure une nuit tout en sérénité tandis que les créoles lui prêtent des vertus apéritives. Pour moi, c'est tout simplement très bon avec une de mes salades favorites : l'association de fenouil, de citron confit et d'anchois est irrésistible. Et, selon moi, côté boisson, rien de mieux qu'une infusion fruitée et aux saveurs balsamiques comme celles de l'hibiscus pour créer une harmonie de fraîcheur et d'acidité...



Assiette, Villeroy & Boch.

Canard à l'orange minute

Pour 4 personnes - Préparation : 25 min - Cuisson : 35 min env.

• 2 magrets de canard légèrement dégraissés • 2 oranges non traitées • 500 g de champignons de Paris et des bois mélangés • 5 ou 6 châtaignes en conserve • 1 échalote • 70 g de sucre • 3 cuil. à soupe de porto • 1 cuil. à soupe de gingembre râpé • 1 giclée de Tabasco • 1 bâton de cannelle • 1 étoile de badiane • 1 cuil. à soupe de nuoc-mâm • 1 cuil. à soupe de vinaigre de vin • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de mascarpone • 4 brins de persil haché • sel, poivre

• Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
• Rincez les champignons, puis hachez-les en petits dés. Faites-les cuire dans une cocotte avec l'huile d'olive, l'échalote hachée et 1 pincée de sel 8 min env. sur feu moyen. • Incorporez les châtaignes concassées et poursuivez la cuisson 2 min.
• Déglacez avec 1 cuil. à soupe de porto.
• Zestez les oranges et pressez-les.
• Mélangez le jus, le zeste, le sucre, le gingembre, les épices concassées, le nuoc-mâm, le Tabasco, le vinaigre et le reste de

porto et laissez bouillir 10 min jusqu'à ce que le mélange soit sirupeux. • Saisissez les magrets côté peau à feu vif. Salez et poivrez. • Enfournes 5 à 7 min en les arrosant avec la sauce et en les retournant à mi-cuisson. • Laissez reposer au chaud 5 min. • Ajoutez le mascarpone et le persil aux champignons, remuez et retirez du feu. • Poivrez. • Servez avec un demi-magret, quelques champignons et arrosez de sauce.
Astuce Préférez le mascarpone à la crème fraîche car il est moins acide.

L'infusion Star anis

(Badiane, fleur d'oranger, réglisse...)

A l'arôme anisé de la badiane, j'aime accorder la rondeur acidulée de la feuille d'oranger et le caramel presque animal de la réglisse. Star anis favorise la digestion, mais c'est surtout la boisson idéale pour accompagner un curry ou un repas chinois, puisque la badiane s'inscrit parmi les « cinq épices ». Servi frais avec des rondelles d'orange, ce parfum d'eau est d'une diabolique succulence. Cette infusion est idéale pour accompagner un plat sucré-salé. ▶



Club sandwich de pain d'épices poire-chocolat

Pour 6 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 10 min - Réfrigération : 1 h au minimum

- 400 g de pain d'épices (éventuellement aromatisé à l'orange ou au gingembre)
- 200 g de chocolat noir amer • 3 œufs • 80 g de beurre • 2 belles poires
- 6 cuil. à café de rhum ambré • 2 grosses cuil. à soupe de vergeoise blonde • sel

• Faites fondre 120 g de chocolat cassé en petits morceaux. • Ajoutez le beurre, remuez, puis incorporez les jaunes d'œufs un par un. • Laissez tiédir. • Retirez la croûte du pain d'épices, coupez-le en cubes de 10 cm de côté env., puis taillez-le en tranches très fines. • Epluchez et découpez les poires en lamelles. • Montez en neige les blancs d'œufs avec 1 pincée de sel et ajoutez le sucre quand ils sont bien montés. • Incorporez très délicatement le chocolat tiédi. • Déposez 1 tranche

de pain d'épices sur chaque assiette, couvrez de 1 lamelle de poire arrosée de quelques gouttes de rhum ambré, puis d'un peu de mousse au chocolat. • Recommencez l'opération trois ou quatre fois. • Terminez par 1 fine tranche de pain d'épices et mettez au réfrigérateur au moins 1 h. • Coupez chaque club en deux dans le sens de la diagonale et plantez une pique dans chaque moitié. • Décorez de copeaux de chocolat et servez frais. **Astuce** Râpez le chocolat noir avec un Econome pour obtenir des éclats.

L'infusion Bain d'épices

(Gingembre, cardamome, clou de girofle...)

Est-il encore utile de présenter le sulfureux gingembre, rhizome aux mille vertus indissociable de la cuisine asiatique ? Dans ce parfum d'eau, il tient le premier rôle, donnant la réplique à quelques-unes des épices qui composent habituellement le tchai indien : girofle, macis, cardamome et poivre. Une infusion stimulante, qui éveille l'esprit, réchauffe le corps et facilite la digestion. Je l'associe avec un sandwich poire-pain d'épices-chocolat : des accords qui sonnent juste. Aux épices douces du pain et à l'amertume du cacao répondent les épices plus corsées de mon parfum d'eau : gingembre, cannelle, cardamome, girofle, macis... un bouquet de saveurs colorées qui ensorcellent le palais et allège les estomacs.

Stylisme Corinne Morin. Photos Yves Bagros.

Où trouver les infusions de Julie ? La Grande Epicerie de Paris, Lafayette Gourmet, épiceries fines, sites marchands. • Liste des points de vente sur www.terreotique.fr. • Numéro lecteurs : 02 47 41 35 45.