

Avec Julie nos régions ont bon goût

Julie Andrieu nous emmène à la rencontre de cuisiniers amateurs qui remettent au goût du jour des recettes oubliées. Direction la Haute-Savoie pour des plats montagnards chaleureux.

Charlotte Schnoisboe



LES CONSEILS DE JULIE

AJOUTEZ UN PEU DE CRÈME ET DE VIN BLANC APRÈS AVOIR DÉPOSÉ LES MORCEAUX DE FROMAGE. SI LE FROMAGE NE COUVRE PAS LA TOTALITÉ DE LA SURFACE DES POMMES DE TERRE, AJOUTEZ UN DEMI-RÉBLOCHON SUPPLÉMENTAIRE.

Toutes les
recettes de
Julie Andrieu
sur
femina.fr

Tartiflette

Pour 6 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 55 min

- 1 kg de pommes de terre à chair plutôt ferme (type belle de Fontenay) • 2 oignons blancs • 200 g de lardons nature • 30 g de beurre
- 2 cuil. à soupe bombées de crème fraîche • 25 cl de vin blanc de Savoie (type apremont) • 1 reblochon
- noix de muscade • sel, poivre du moulin

- Pelez les pommes de terre et coupez-les en gros dés. • Plongez-les dans une casserole d'eau salée.
- Portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, mais encore fermes • Pelez et débitez les oignons en petits cubes. • Faites-les fondre 5 min avec le beurre à feu vif, ajoutez les lardons et laissez fondre encore 10 min. • Incorporez les pommes de terre et faites rissoler à feu vif de 5 à 10 min. • Ajoutez le vin blanc, salez (peu), poivrez et laissez évaporer quelques instants sans dessécher complètement la préparation. • Versez le tout dans un plat à gratin, étalez la crème fraîche sur le dessus.
- Coupez le reblochon entier en deux, puis encore en deux dans le sens de l'épaisseur. • Déposez les morceaux sur le dessus, côté croûte vers le haut. • Laissez cuire tranquillement 25 min à 200 °C (th. 6-7). • Servez avec une salade verte et une assiette de charcuterie.

Plat, Revol. Couverts, Sabre.

LE CONSEIL DE JULIE

N'HÉSITEZ PAS À BEURRER TRÈS GÉNÉREUSEMENT

LE MOULE À SAVARIN. ET N'OUBLIEZ PAS DE LE TAPISSEZ AVEC LES LAMELLES DE POITRINE.



Assiette, Serax.

Farcement

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

- 35 lamelles de poitrine fumée • 125 g de beurre • 3 kg de pommes de terre bintje (pas trop jeunes) • 4 tranches de poitrine fumée de 1 cm d'épaisseur • 1 oignon • 3 œufs • 2 cuil. à soupe de Maïzena ou de farine • 500 g de pruneaux dénoyautés • 250 g de raisins secs
- noix de muscade • 1 cuil. à soupe rase de sel, poivre

- Beurrez un moule à savarin (les habitants du val de Thônes appellent ce haut moule à cheminée une « rabolire ») avec 25 g de beurre. • Tapissez-le jusqu'en haut avec les lamelles de poitrine en les faisant se superposer légèrement. Placez au frais. • Pelez et râpez les pommes de terre avec une râpe fine pour obtenir une purée. • Placez cette pulpe dans une passoire fine et laissez égoutter 15 min au-dessus d'un plat (on garde ce jus). • Hachez les tranches de poitrine en lardons. • Pelez et hachez l'oignon.
- Faites revenir les lardons et l'oignon dans une poêle 10 min env. en remuant souvent.
- Versez les pommes de terre égouttées dans un plat creux, ajoutez l'oignon et les lardons poêlés, les œufs un par un, la Maïzena, le sel, le poivre et la muscade. • Remuez bien. • Videz alors le jus des pommes de terre pour recueillir l'amidon tombé au fond du plat et ajoutez-le aux pommes de terre. • Incorporez le reste du beurre mou, les raisins secs et les pruneaux. • Touillez bien. • Versez cette préparation dans le moule.
- Rabattez les tranches de lard sur cette farce, couvrez le moule d'aluminium ou de son couvercle, placez-le dans une cocotte à moitié remplie d'eau bouillante et enfournez. • Laissez cuire 4 h à 180 °C (th. 6) en chaleur statique (pour reproduire le mode de cuisson de nos grands-mères). Laissez reposer 10 min avant de démouler.

LES CONSEILS DE JULIE

AYEZ LA MAIN LÉGÈRE AVEC LE SAINDOUX, UNE COUCHE FINE SUFFIT. LES POIRES UTILISÉES TRADITIONNELLEMENT POUR LES RISSOLES SONT TRÈS DURES ET PEU SUCRÉES, DONC PENSEZ À ADAPTER LA QUANTITÉ DE SUCRE À VOS POIRES.



Si, d'une vallée à l'autre, l'habitat traditionnel haut-savoyard présente des différences, le soubassement en maçonnerie, les niveaux supérieurs en bois et les toitures en pentes appartiennent au patrimoine architectural commun (1). La zone de production du reblochon encadrée par l'AOC se trouve surtout dans le massif des Aravis (2). Elle s'étend à une petite partie de la Savoie, le val d'Arly, près du col des Aravis.

Coupe, Asa, Fourchette, Sabre.

Rissoles

Pour 40 rissoles - Préparation: 30 min - Cuisson: 45 min + 20 min - Repos: 3 h

Pour la pâte • 250 g de farine • 1/2 sachet de levure chimique • 1 sachet de sucre vanillé • 1 pincée de sel • 1 œuf • 70 g de beurre ramolli en dés • 1/2 verre de lait • 30 g de saindoux ramolli • 1 litre d'huile neutre (tournesol, arachide...)

Pour la compotée de poires • 1 kg de poires pas trop mûres • 200 g de sucre • 1 gousse de vanille

La pâte • Mélangez farine, levure, sucre vanillé et sel. • Incorporez l'œuf et mélangez avec une spatule. • Ajoutez le beurre et brisez la pâte du bout des doigts. • Versez le lait et formez une boule. Pétrissez, puis reformez la boule. • Étalez la pâte le plus finement possible et tartinez-la de saindoux. • Roulez-la comme un cigare et laissez-la reposer 3 h au frais, bien emballée. **La compotée** • Pelez et épépinez les poires, coupez-les en petits dés. • Ajoutez le sucre et la gousse de vanille et laissez cuire 45 min. • Egouttez la compotée dans une passoire au moins 1 h.

Les rissoles • Coupez le boudin de pâte en deux et aplatis-

sez avec la paume. Rabattez les extrémités vers le milieu puis pliez en deux. • Étalez au rouleau pour obtenir une pâte très fine. • A 10 cm du bord gauche, déposez un rang de petits tas de compotée en les espaçant de 5 cm. • Humectez le bord gauche et rabattez-le sur le rang de compotée. • Avec une roulette, découpez la pâte afin de former les rissoles. • Soudez-les du bout des doigts. • Continuez ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients. • Faites chauffer l'huile, elle doit être bien chaude, mais non fumante. • Faites dorer les rissoles sur les deux faces 5 à 6 min. • Egouttez bien et saupoudrez de sucre glace.

Stylisme Sabine Paris. Photos des recettes Bernhard Winkelmann.

Merci à Magali Goy pour la recette de tartiflette, à Marie-Odile Lambersend pour le farcement et à Danielle Perillat-Mercerot pour les rissoles.



Retrouvez
**JULIE
ANDRIEU**
SUR FRANCE 3

dans
l'émission
"les
Carnets
de Julie"
tous les
samedis à
17 h et sur
france3.fr