

« L'idée était  
d'adapter  
ces recettes  
originales  
de tous les  
continents  
à notre cuisine  
en y imprimant  
mon empreinte,  
à savoir  
la simplicité. »



**SON ACTU**

Dans son nouvel ouvrage, Julie Andrieu se propose de faire partager au lecteur le fruit de ses deux passions, la cuisine et le voyage. Résultat : un savoureux cocktail de 170 recettes du monde entier pour lesquelles, elle adapte produits et ustensiles à nos habitudes de vie.

• « Julie cuisine le monde chez vous ! », stylisme de Lissa Streeter, photographies de Rina Nurra et Stéphane Jobert, éd. Alain Ducasse.

# Julie Andrieu

## SES RECETTES AUX SAVEURS DU MONDE

Depuis douze ans, sa fine silhouette embellit la cuisine par son approche pratique et décomplexée. Rencontre avec une épicurienne des fourneaux.

Par Serge Hennebert

**J**ournaliste culinaire, productrice et animatrice, elle voyage dans le monde entier et dévoile les peuples par leurs cuisines dans des émissions telles que «Côté cuisine» sur France 3 ou encore «Fourchette et sac à dos» sur France 5. Retour sur le parcours atypique de cette sympathique et chaleureuse surdouée.

### UNE CARRIÈRE FULGURANTE

Bachelière à 17 ans, elle entame des études d'histoire de l'art et, parallèlement, voyage en Inde et au Liban où elle met en pratique sa passion : la photographie. Elle travaillera pour « France Soir », « Paris Match » et « Elle ». C'est en 1994 qu'elle fait ses premiers pas en cuisine en effectuant des stages chez des grands chefs : Alain Ducasse (hôtel Plaza Athénée à Paris et abbaye de la Celle dans le Var) et Alain Passard (L'Arpège, à Paris). Elle commence l'aventure de la télévision et le métier d'auteur en 1998. Elle a tout juste 24 ans !

Depuis, Julie a écrit une douzaine d'ouvrages et collaboré avec Cuisine TV, Téva, TV5, TF1, France 5 et France 3. Elle exerce aussi ses talents en tant que journaliste culinaire pour divers magazines tels que « Paris Match » où elle est en charge de la rubrique « saveurs » depuis 2009. ■



### 4 questions à... Julie

**V.P.G. : Pourquoi avoir intitulé votre ouvrage « Julie cuisine le monde chez vous » ?**

**Julie Andrieu :** À travers ce livre, je propose un florilège des recettes que j'ai découvertes à travers mes voyages et les rencontres que j'ai faites. La plupart des recettes proviennent des pays où je suis allée. Cela va de la cuisine italienne ou grecque en passant par la cuisine anglo-saxonne mais aussi des recettes originales de tous les continents. Il y a plein de terroirs et de saveurs spécifiques : l'idée était d'adapter ces recettes à notre cuisine en y imprimant mon empreinte, à savoir la simplicité.

**V.P.G. : Comment cela se traduit-il ?**

**J.A. :** À chaque fois je propose des recettes traditionnelles mais qui sont réalisables avec des ingrédients que l'on peut trouver et acheter facilement. J'ai essayé dans ce livre de sélectionner des recettes qui ne soient pas compliquées et plaisent à tout le monde.

**V.P.G. : C'est une invitation au voyage ?**

**J.A. :** Certainement, car derrière chaque recette, il y a une histoire où je raconte comment j'ai découvert une région, un pays et des recettes à travers les gens que j'ai côtoyés et comment je les ai adaptées à notre culture.

**V.P.G. : Comment le livre est-il articulé ?**

**J.A. :** Plutôt que de faire un classement par genre, j'ai voulu organiser le livre autour de situations comme les plats de fête ou de famille, les recettes finger food pour l'apéritif ou les repas légers. Ce ne sont pas des livrets de recettes pays par pays mais bien un joyeux méli-mélo de saveurs...



Ne cherchez pas la trace de ce plat sur Internet, vous ne la trouverez pas. Il remonte sans doute à des temps très anciens et trouve ses origines en Lituanie. J'ai découvert cette recette dans un livre magnifique rédigé par Nadine Haïm : « Les peintres aux fourneaux ». Cette recette est livrée par le caricaturiste américain David Levine. Immigré d'origine lituanienne, sa mère vendait ces galettes dans les rues de Brooklyn pour permettre à sa famille de survivre pendant la guerre. Simplissime, léger et délicieux. À essayer d'urgence pour un brunch ou un petit déjeuner original.



## Geshmeerta ou cheese tartines de pain azyme

POUR 12 GAULETTES ■ PRÉPARATION 15 MINUTES  
■ CUISSON 12 MINUTES

- 800 g de fromage blanc ou frais (St Moret ou Carré Frais)
- 2 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 20 cl de lait
- 200 g de galettes de pain azyme fines (Éric Bur)
- 20 g de farine (2 c. à soupe rases)
- 50 g de sucre
- 1 c. à soupe de jus de citron
- cannelle en poudre

- 1 Préchauffez le four à la température maximale, en retirant la plaque du four.
  - 2 Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Incorporez la farine sans cesser de fouetter. Ajoutez le fromage, puis la crème et le jus de citron.
  - 3 Versez un peu de lait dans une assiette plate pour éviter d'imbiber les deux faces des galettes de pain. Trempez-les d'un côté, puis déposez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, côté imbibé vers le haut.
  - 4 Montez en neige les blancs d'œufs et incorporez-les à la pâte au fromage. Recouvrez les galettes de pain de cette préparation presque jusqu'aux bords, saupoudrez de cannelle et enfournez.
  - 5 Laissez cuire 12 minutes environ, saupoudrez éventuellement de sucre à mi-cuisson. Retirez les tartines du four quand elles commencent à brunir. Mangez chaud ou froid.
- Vous pouvez éventuellement couvrir les galettes de rondelles de banane juste avant d'enfourner. Dans ce cas, pensez aussi à les saupoudrer de sucre.



# Linguines alla trapanese

POUR 4 PERSONNES ■ PRÉPARATION 20 MINUTES  
■ CUISSON 5-10 MINUTES

- 1 kg de tomates
- 1 bouquet de basilic
- 2 gousses d'ail
- 50 g de pecorino râpé
- 60 g d'amandes pelées,  
soit 80 g d'amandes non pelées
- 400 g de linguines
- 5 c. à s. de très bonne huile d'olive
- fleur de sel • poivre
- 30 à 40 g de gros sel

**1** Portez à ébullition une casserole d'eau. Faites une entaille au sommet des tomates. Plongez les dans l'eau bouillante 10 secondes, passez-les sous l'eau froide et pelez-les. Épépinez-les et coupez-les en petits dés. Plongez également les amandes 10 secondes dans l'eau bouillante si elles ne sont pas pelées, égouttez-les et pelez-les.

**2** Lavez et séchez les feuilles de basilic. Pelez les gousses d'ail. Pilez finement les amandes dans un mortier avec une pincée de fleur de sel. Réservez. Pilez de la même façon les trois quarts du basilic et les gousses d'ail coupées en deux avec un peu de sel. Ajoutez les amandes et continuez de piler 1 minute.

**3** Mélangez cette pâte aux dés de tomates, poivrez généreusement et ajoutez l'huile d'olive. Ciselez grossièrement le reste des feuilles de basilic.

**4** Portez à ébullition 4 l d'eau dans une grande casserole. Salez l'eau avec le gros sel, plongez-y les pâtes et faites-les cuire al dente. Égouttez les pâtes très rapidement, puis versez-les directement dans la sauce.

**5** Mélangez, couvrez et laissez reposer 5 minutes avant de servir. Décorez de basilic et accompagnez de pecorino fraîchement râpé.

• Ce pesto n'a d'intérêt que si vous utilisez de très bons produits : amandes, basilic et tomates.

*La cuisine sicilienne s'est enrichie de tous les produits et de toutes les traditions rapportées par les différents peuples qui ont conquis l'île : Arabes, Normands, Byzantins, Espagnols pour ne citer qu'eux.*

*On doit cette recette à la ville de Trapani, située à la pointe ouest de l'île.*

*Très simple à préparer, la sauce est une sorte de pesto aux amandes enrichi de tomates.*

*Les ingrédients étant limités, soyez intransigeants sur leur qualité !*



« Julie cuisine le monde chez vous ! », stylisme de Lissa Streeter, photographies de Rina Nurra et Stéphane Jobert, 29€, éd. Alain Ducasse.





# Boulettes de veau à la grecque

POUR 6 PERSONNES ■ PRÉPARATION 20 MINUTES

■ CUISSON 30 MINUTES

- 1 kg de veau haché, sans gras
- 2 oignons rouges moyens
- 2 gousses d'ail
- origan • menthe fraîche ou séchée
- 3 c. à soupe de lait • 1 œuf
- 250 g de mie de pain, sans croûte et bien rassis
- 3 c. à soupe de vinaigre de vin
- huile d'olive • huile de friture (arachide, tournesol) • farine • sel et poivre

*Parmi les nombreux étés passés avec mon cousin Marc, je me souviens particulièrement de celui-ci, écoulé dans la douceur de l'île de Spetses en Grèce. Une cuisinière était attachée à la maison, et moi attachée à elle, du matin au soir. Je restais des heures dans la cuisine à la regarder étirer les pâtes de ses tourtes aussi finement que des feuilles de filo, façonner des gâteaux simples et parfaits ou rouler d'une main ses boulettes... Les boulettes de Sonia remportaient à chaque fois un succès absolu, mettant d'accord toutes les générations. J'ai pourtant cuisiné des boulettes plus d'une fois dans ma vie, mais celles de Sonia avaient quelque chose en plus, un mélange de moelleux et de croustillant irrésistible. Comme si, imitant Peau d'âne dans le cake d'amour, elle glissait au centre un peu de son amour. Elle restera pour moi la déesse de la cuisine grecque. C'est vrai qu'elle manquait au panthéon homérique, celle-là !*

**1** Faites tremper le pain dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit totalement mou. Égouttez-le.

**2** Dans un saladier, mettez la viande, le pain, le vinaigre, le lait, l'origan, la menthe et l'œuf battu. Mélangez avec les mains, puis salez et poivrez.

**3** Pelez puis mixez finement les oignons et l'ail avec un peu d'huile d'olive – ou d'eau pour des boulettes light. Faites revenir cette purée quelques minutes à la poêle. Laissez refroidir puis ajoutez à la viande. Mélangez.

**4** Faites chauffer une grande quantité d'huile. Façonnez les boulettes puis faites-les rouler dans la farine une par une. Faites-les frire par 3 ou 4 maximum pour ne pas faire baisser la température de l'huile.

**5** Comptez environ 5-6 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Égouttez-les sur du papier absorbant et servez chaud.

• Attention, si le pain n'est pas bien rassis, les boulettes risquent de se déliter et de devenir collantes et pâteuses.







« Julie cuisine le monde chez vous ! », stylisme de Lissa Streeter, photographies de Rina Nurra et Stéphane Jobert, 29 €, éd. Alain Ducasse



## Kibbé nayeh de saumon

POUR 4 PERSONNES ■ PRÉPARATION 20 MINUTES

■ REPOS 1 HEURE

- 350 g de saumon
- 2 échalotes • 1 citron
- 2 brins de menthe • 2 brins de coriandre
- 2 brins de persil plat
- 150 g de boulgour fin
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de piment
- 1 c. à café de fleur de sel • poivre blanc

**1** Lavez le boulgour et égouttez-le. Couvrez d'eau froide et laissez gonfler 8 minutes. Pendant ce temps, hachez très finement le saumon au couteau ou au mixeur. Pelez et hachez très finement 1 échalote.

**2** Égouttez le boulgour et pressez-le fort pour en retirer toute l'eau. Mélangez au saumon, ajoutez l'échalote hachée, le sel, le poivre, le piment et l'huile d'olive.

**3** Répartissez dans 4 coupelles ou plats ronds individuels et tassez bien. Laissez reposer au moins 1 heure au frais.

**4** Avant de servir, lavez et ciselez les herbes. Émincez très finement l'autre échalote.

**5** Démoulez les kibbé dans les assiettes et arrosez de citron. Décorez avec les herbes et l'échalote puis ajoutez un filet d'huile d'olive. Servez bien frais accompagné de feuilles de sucrose ou de romaine.

*Le kibbé est assurément le plat national libanais. Il possède pour base le blé entier concassé, appelé boulgour, auquel les cuisinières libanaises associent les produits de chaque saison et surtout de chaque région : viande (la viande de référence reste le mouton mais le veau ou le bœuf peuvent être utilisés), poisson comme ce kibbé de saumon ou encore légumes comme le potimarron.*

*Mais les variations ne s'arrêtent pas là, le kibbé prend toutes les formes et toutes les textures : frit, en boulettes, rôti en gratin ou cru en tartare. Si j'ai un faible pour la légèreté de ce dernier, je confesse volontiers une réticence à l'égard du mouton cru. Avec du saumon, ça passe beaucoup mieux !*



# Kulfi ou glace indienne à la pistache

POUR 4 PERSONNES ■ PRÉPARATION 10 MINUTES  
■ CUISSON 45 MINUTES ■ CONGÉLATION 3 À 4 HEURES

- 1 l de lait entier
- 70 g de pistaches décortiquées non salées
- ou de noix de cajou
- 30 g de poudre d'amande
- 80 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 3 gousses de cardamome
- 1 c. à soupe d'eau de rose
- 1 c. à soupe de confiture de rose

**1** Dans une sauteuse à bords hauts, versez le lait, le sucre puis ajoutez la gousse de vanille fendue et les graines de cardamome.

**2** Portez à ébullition puis laissez réduire à petits bouillons pendant 45 minutes. Pendant ce temps, concassez la moitié des pistaches et hachez le reste en poudre. Faites dorer la poudre d'amande dans une poêle sèche. Lorsqu'il reste 50 cl de liquide dans la sauteuse, retirez du feu, ôtez les gousses de vanille et ajoutez l'eau de rose. Mélangez avec la poudre d'amande et la poudre de pistache. Laissez refroidir.

**3** Répartissez le mélange dans des petits ramequins étroits à bords hauts et entreposez de 3 à 4 heures minimum au congélateur.

**4** Servez les glaces démoulées, décorées avec de la confiture de rose et les pistaches concassées. Entourez éventuellement de crème anglaise à la vanille.

*Le kulfi est certainement l'un des desserts les plus populaires en Inde. Vendu à tous les coins de rue, il est une tentation permanente pour les gourmands et pour les prudents car le lait, cuit pendant de longues minutes jusqu'à réduction est ainsi débarrassé d'éventuelles bactéries.*

*Un élément secondaire chez nous mais essentiel quand on affectionne comme moi la cuisine de rue !*

*Le kulfi est habituellement moulé dans des petites barquettes coniques qui lui donnent un aspect d'esquimau mais si vous le versez dans un ramequin, les Indiens ne devraient pas vous en tenir rigueur.*



« Julie cuisine le monde chez vous ! », styliste de Lissa Streeter, photographies de Rina Nurra et Stéphane Jobert, 29€, éd. Alain Ducasse

