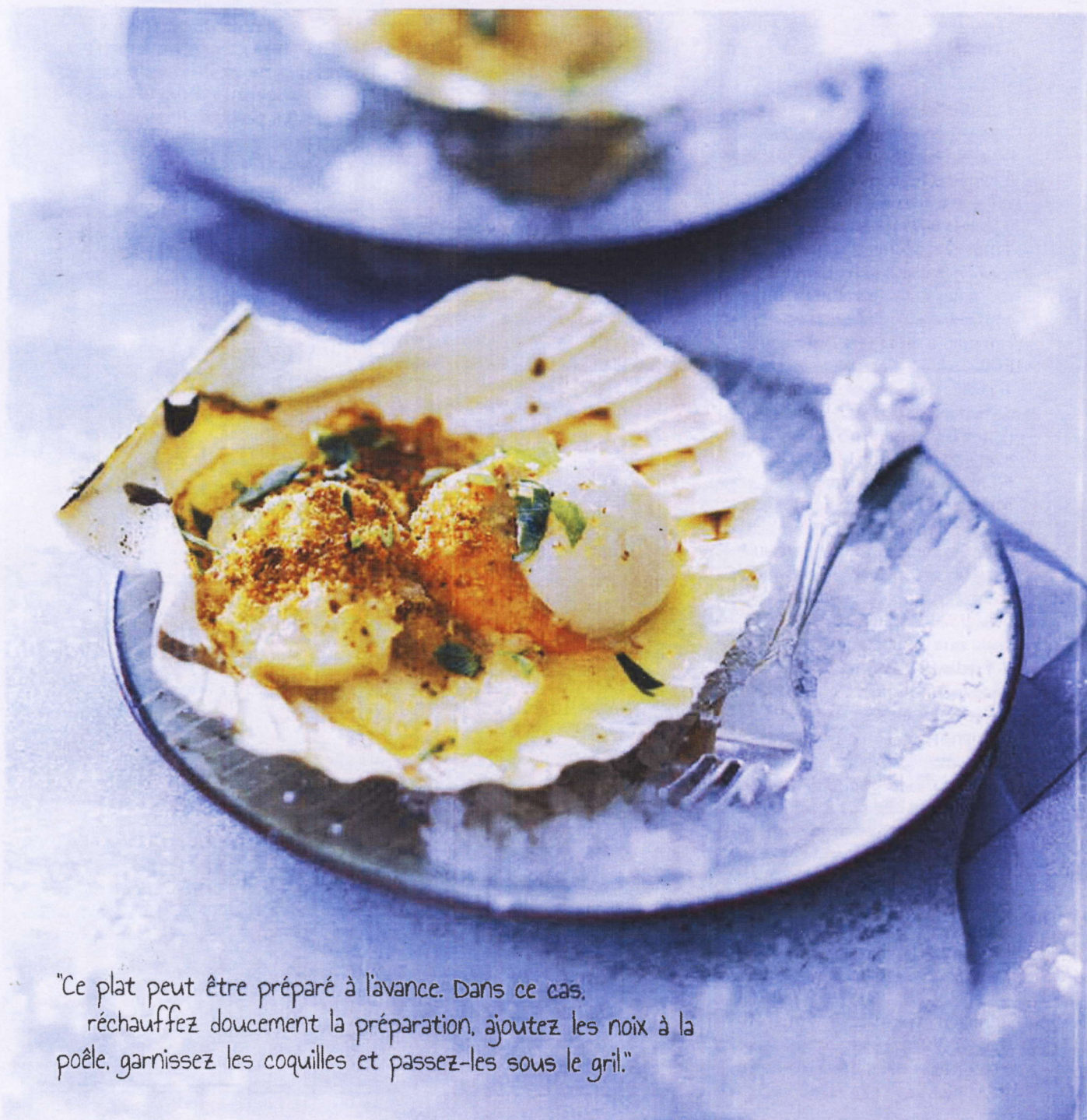




VIRGINIE GARNIER

Julie Andrieu JOURNALISTE CORDON-BLEU

Depuis quinze ans, et avec une bonne humeur inégalée, la journaliste parcourt les continents pour mieux comprendre la cuisine du monde selon ses multiples traditions. Dans son émission *Les Carnets de Julie*, diffusée chaque samedi sur France 3, elle nous fait découvrir le savoir-faire d'artisans passionnés à travers les régions françaises. Bonne nouvelle, ces rencontres se poursuivent dans son dernier livre *Les Carnets de Julie – la suite de son tour de France gourmand* publié en octobre dernier.



"Ce plat peut être préparé à l'avance. Dans ce cas, réchauffez doucement la préparation, ajoutez les noix à la poêle, garnissez les coquilles et passez-les sous le grill."

Saint-jacques à la nantaise

Pour 3 personnes. Préparation : 35 min. Cuisson : 20 min.

6 coquilles Saint-Jacques • 3 échalotes roses • 50 g de beurre demi-sel • 7 cl de vin blanc sec (type gros plant) • 2 gousses d'ail • 1/2 bouquet de persil plat • 1 belle tranche de pain de mie rassi sans croûte • 10 cl de lait • chapelure • sel, poivre du moulin

1. Epluchez et émincez finement les échalotes, puis faites-les fondre à feu très doux dans une poêle avec 25 g de beurre. Ouvrez toutes les coquilles, conservez les noix, les coraux et les barbes. Lavez les barbes et coupez-les très finement. Ajoutez-les dans la poêle des échalotes. Versez le vin blanc et laissez réduire.

2. Pelez et pressez l'ail. Pour une saveur plus discrète, n'utilisez qu'une gousse. Lavez et ciselez le persil. Ajoutez-les dans la poêle et augmentez un peu le feu. Déchirez le pain de mie en morceaux et couvrez-le de lait. Ecrasez-le bien avec une fourchette, égouttez cette mie et ajoutez-la à la poêle.

3. Préchauffez le gril du four. Nettoyez les noix de saint-jacques et coupez-les en quatre. Ajoutez-les dans la poêle et rectifiez l'assaisonnement. Laissez cuire 2 à 3 min en remuant. Répartissez la préparation dans 3 coquilles en plaçant 8 morceaux de saint-jacques par coquille, saupoudrez de chapelure et déposez une noisette de beurre sur le dessus.

4. Répartissez enfin le corail sur chaque coquille. Faites des petits tas de gros sel sur la plaque du four pour stabiliser les coquilles, déposez-les dessus. N'enfournez pas trop près du gril et laissez dorer 3 min. Servez les saint-jacques à la nantaise sans attendre.

Ces deux recettes sont extraites du livre *Les Carnets de Julie – la suite de son tour de France gourmand*, paru chez Alain Ducasse Editions.



Poulet au champagne

Pour 4 à 6 personnes. Préparation : 20 min. Cuisson : 1 h 30.

1 poulet de 1,5 kg coupé en 4 : ailes, hauts de cuisse, pilons et blancs • 3 échalotes • 200 g de champignons de Paris • 1/2 bouteille de champagne • 30 g de beurre • 10 cl de crème liquide • 1 cuil. à s. bombée de crème épaisse.

Le roux : 2 cuil. à s. rases de farine • 40 g de beurre. **Le bouillon de volaille** : la carcasse du poulet • 1 oignon • 4 clous de girofle • 3 gousses d'ail • 2 carottes • 1 blanc de poireau • sel

1. Préparez le bouillon : pelez et piquez l'oignon des 4 clous de girofle, pelez les gousses d'ail et les carottes, placez-les dans un faitout avec la carcasse du poulet et le poireau, puis couvrez d'eau. Salez et laissez mijoter minimum 1 h.

2. Pelez et ciselez les échalotes, lavez les champignons et coupez les pieds. Faites fondre le beurre dans une sauteuse et déposez les morceaux de poulet, sauf les blancs. Ajoutez les échalotes et les têtes de

champignons, puis faites fondre et dorer le tout à feu moyen pendant 20 min. Retirez le contenu de la sauteuse et maintenez-le au chaud. Versez le champagne dans la sauteuse, grattez le fond pour récupérer les sucs de cuisson et laissez réduire d'environ un tiers.

3. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et remuez au fouet quelques instants pour préparer le roux. Allongez avec 80 cl de bouillon de volaille pour obtenir un velouté : il faut que ce soit nettement plus liquide qu'une béchamel. Versez ce velouté dans la réduction de champagne. Ajoutez les crèmes liquide et épaisse et faites cuire encore 5 min en remuant.

4. Ajoutez les morceaux de poulet pour les réchauffer, ainsi que les blancs crus pour les pocher et laissez cuire 10 min à feu doux. Servez accompagné de riz.