

**CUISINE** Annick Jeanmairet vous propose de réaliser une recette tirée de son répertoire, à partir de produits locaux et de saison qu'elle marie à d'autres ingrédients, au gré de sa fantaisie.

# La catalogna, un légume d'hiver qui nous emmène au bord de l'amer



## ANNICK JEANMAIRET

Journaliste gastronomique, la Genevoise Annick Jeanmairet est la créatrice et l'animatrice de l'émission culinaire *Pique-Assiette*, sur la RTS. Elle édite également des livres de recettes, dont *Sans chichi sans gaspi*, paru aux Éditions Favre.

Prenez une catalogna. Ne nous attardons pas sur son homonymie avec la Catalonia – nous sommes une rubrique culinaire et nous ne nous mêlons pas de politique, les salades nous suffisent amplement. Tiens, à propos de salade, les feuilles vertes et dentelées de la catalogna ressemblent furieusement à celles du pissenlit. Elles sont tout aussi amères, mais beaucoup plus longues. Surtout, elles cachent à leur base un

cœur charnu se terminant en pointes, comme des asperges. Les Italiens les appellent puntarelle. De fait, la catalogna, c'est un peu deux légumes en un. Les feuilles, qui se mangent cuites, et le cœur, bien meilleur cru. Nous commencerons par les feuilles. Mais de grâce, ne jetons pas le cœur! Mettons-le au frigo une semaine, le temps de retrouver un nouveau courrier... du cœur.

ANNICK JEANMAIRET ■



## PÂTES À LA CATALOGNA ET AUX PATATES

Pour 4 personnes

- 300 g de pâtes courtes (voir l'encadré ci-dessous)
- 1 catalogna
- 450 g de patates (bintje ou agria)
- 1 peperoncino
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Gros sel

### Préparation

Éplucher les gousses d'ail et les écraser d'un coup sec avec la lame d'un grand couteau. Émincer le piment en rondelles. Récupérer quelques graines et les hacher au couteau. Chauffer 2 cs d'huile d'olive à feu doux et y faire fondre 10 minutes l'ail et le piment. Retirer les feuilles vertes de la catalogna. Réserver le cœur au frigo.

Rincer les feuilles sous l'eau froide, puis les émincer en lamelles de 1 cm. Éplucher les pommes de terre et les tailler en cubes.

Porter 5 litres d'eau à ébullition, assaisonner avec le gros sel (10 g/l), verser les pâtes, les patates et la catalogna. Laisser cuire 10 à 15 minutes (selon le temps de cuisson des pâtes). Prélever une belle louche d'eau de cuisson, puis égoutter. Remettre les pâtes dans la casserole, ajouter l'eau de cuisson, l'ail et le piment, remettre sur feu vif et remuer constamment jusqu'à ce que l'eau de cuisson ait lié le plat. Baisser radicalement le feu, couvrir, laisser reposer 3 minutes, puis servir dans des assiettes creuses préchauffées. Arroser d'un filet d'huile d'olive juste avant de déguster.

© ILLUSTRATIONS MARCEL G.



## La chicorée amère fera l'affaire

La catalogna est une créature végétale venue du sud de l'Italie qui commence gentiment à s'imposer sur nos étals. Son amertume redoutable témoigne du goût des Italiens pour cette saveur qu'ils cultivent également au nord, avec les chicorées amères de la région de Venise. Si on ne dégote pas de catalogna, on peut la remplacer par un beau radicchio de Trévise ou de Chioggia. On ne le passera pas à la casserole avec les pâtes et les patates, mais on le fera cuire, finement émincé, en compagnie de l'ail et du piment.



## Pâtes courtes, kesako?

En Italie, on distingue les pâtes aux œufs (tagliatelle, papardelle), une tradition du Nord, et les pâtes sèches, au blé dur, typiques du Sud (macaroni, fusilli, penne). Mais au-delà de leur composition, les Italiens divisent aussi leurs pâtes selon leur format: court (orecchiette, casarecce), ou long (spaghetti, linguine). C'est que chaque sauce appelle un format différent. Lorsqu'elle est riche en liquide, comme la sauce tomate, rien de tel que des pâtes longues pour «l'accrocher». Les sauces aux légumes préfèrent quant à elles le format court, plus à même de les intégrer.



## À LA CAVE

LA DÉGUSTATION D'ÉRIC BERNIER

Dominique Passaquay est connu pour l'excellence de son viognier et de son pinot blanc, un peu moins pour son travail sur les rouges. Cela fait quelques années que *Terre&Nature* suit sa progression dans cette couleur. Détour à Choëx (VS), chez ce vigneron aussi discret que remarquable.



### Chardonnay Fontannes 2017

**On l'aime** Dire de Dominique Passaquay qu'il maîtrise son sujet avec ses blancs relève d'une lapalissade, et ce merveilleux chardonnay ne fait pas exception. Le premier nez délivre d'intenses parfums d'amande et de fruits jaunes. Un temps d'aération renforce la complexité de ce flacon où s'expriment des fragrances de fruits de la passion et une note de brioche safranée. Ample, tendu dès le milieu de bouche, il offre des arômes de poire, de mirabelle, teintés d'un brin d'exotisme avant de s'étirer sur une finale salivante.

**On le sert** Avec un risotto safrané aux queues d'écrevisses, une poêlée de ris d'agneau aux oignons confits, un brie de Meaux.

**On le garde** 5 à 7 ans.

**On l'achète** 22 fr. (prix départ cave).



### Pinot noir Fontannes 2017

**On l'aime** Ce très beau pinot noir présente une robe rubis à très légers reflets tuilés. Encore un peu austère à ce stade, il délivre tout de même au premier nez de très jolis parfums de fruits des bois, de fraises sauvages. Profond, diablement séduisant au terme d'une brève aération, il exhale des senteurs évoquant le cumin et le girofle. Accordez-lui un peu de temps, et vous en serez récompensé par une bouche gorgée de fruits, des arômes de cerises à l'eau-de-vie, un jus assez tendu, frais, marqué par une très belle finesse d'expression.

**On le sert** Aux côtés d'un filet mignon de veau et mousseline de panais, un tartare de bœuf délicatement relevé.

**On le garde** 4 à 7 ans.

**On l'achète** 22 fr. (prix départ cave).



### Merlot Les Condémines 2017

**On l'aime** Cuvée à la personnalité affirmée, elle présente une robe pourpre intense dont le qualificatif de sensuel n'a rien d'usurpé. Le premier nez réunit finesse et intensité du fruit. Des fragrances de petites baies noires ont convié au bal des parfums un formidable bouquet d'épices, des senteurs d'olives noires, ceints d'une note toastée que le temps ennoblera. Aujourd'hui, par son austérité, la bouche invite à la patience. Rien ne masque pourtant une matière structurée, à la trame tannique serrée, et un je-ne-sais-quoi de chatoyant!

**On le sert** Il trouvera sa place aux côtés d'un lièvre à la royale, de belles pièces de chasse aux saveurs marquées.

**On le garde** 5 à 8 ans.

**On l'achète** 25 fr. (prix départ cave).