

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

Navel, moro, tarocco: à nous les bonnes oranges!



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* aux Éditions Favre.

Prenons des oranges. Des oranges blondes, comme les navels. Des oranges sanguines, comme les moros, dont la couleur rouge foncé annonce leur puissant caractère. Prenons des taroccos, sanguines elles aussi, mais plus gentilles. Comme les moros, les meilleures taroccos viennent de Sicile, qui se distingue par une production de plus en plus biologique. À l'époque, l'orange était parfois le seul cadeau que les enfants recevaient à Noël. C'était un luxe. C'est aussi le

fruit que l'on amenait aux prisonniers. Mais pourquoi des oranges, et pas des pommes par exemple? Peut-être parce que la peau de l'orange est perméable. Avec une seringue, on peut facilement la shooter à la vodka et permettre ainsi d'adoucir le séjour en prison. En cuisine, l'orange peut s'apprêter avec ou sans alcool, comme dans ce sobre gâteau pourtant fort imbibé...

ANNICK JEANMAIRET ■

GÂTEAU À L'ORANGE FAÇON TATIN

Ingrédients

- Pour 6 à 8 personnes
- 5 oranges blondes et bios.
- 220 g de sucre.
- 3 œufs.
- 75 g de farine.
- 150 g d'amandes moulues.
- 125 g de crème double.
- 1 cuillère à moka de bicarbonate.

Préparation

Tailler 2 oranges en fines rondelles. Râper le zeste d'une orange. Presser le jus de 2 oranges. Fondre 100 g de sucre dans 2,5 dl d'eau dans une large casserole à feu moyen, de manière à obtenir un sirop. Y plonger les rondelles d'orange et les confire 40 min à feu doux. Fouetter les œufs avec le sucre restant (120 g); lorsque le mélange devient mousseux, ajouter progressivement la farine, puis le bicarbonate, puis les amandes; mélanger, ajouter le zeste râpé et la crème double. Garnir un moule à charnière avec du papier sulfurisé et graisser les bords. Garnir le fond avec les rondelles d'orange confites, puis verser l'appareil. Cuire 35 min à 180°C. À la sortie du four, inciser le gâteau avec la lame d'un couteau et verser doucement le jus des oranges afin de bien l'imbiber. Laisser refroidir, puis retourner sur une grille. S'il reste un peu de sirop, le répartir au pinceau sur le gâteau afin de le lustre. Déguster froid.

© ILLUSTRATIONS MARCEL C.



En salé, avec du poisson fumé

Le caractère sanguin des oranges itou s'accorde particulièrement bien avec d'autres créatures au goût sauvage, comme les poissons fumés. On peut ainsi préparer un petit carpaccio de haddock (églefin fumé) à l'orange sanguine en alternant de minces tranches de poisson avec des quartiers d'orange prélevés à vif. On parfumerait ce joli mariage avec de très fines lamelles d'oignon rouge, un poil de coriandre et de ciboulette, quelques gouttes de citron vert, trois tours de moulin à poivre, et un filet d'huile d'olive. Surprenant!



Un accord de saison: les artichauts

En ce moment, les premiers carciofini (mini-artichauts) apparaissent sur les étals, tandis que les artichauts épineux, Rolls de la famille, n'ont pas dit leur dernier mot. Et ça tombe bien, car les oranges et les descendants du cardon sauvage s'adorent. Une petite recette? Rissoler une gousse d'ail et une branche de thym dans 2 deux cs d'huile d'olive, ajouter des carciofini parés (épluchés et taillés en quatre), saler, poivrer, puis verser un fond d'eau. Étouper à feu doux 10 minutes et servir avec des quartiers d'orange.



À LA CAVE

LA DÉGUSTATION D'ÉRIC BERNIER

D'effervescence, il en est forcément question à quelques jours de la Saint-Valentin! Pour une soirée des plus romantiques, un repas en tête à tête, les bulles font toujours leur effet. Oubliez quelques instants l'incertable Champagne, et tournez-vous vers les remarquables mousseux romands. L'incitation à rester chez soi trouve là de très positifs aspects!



Bouvier Frères, blanc brut, Caves Châtenay-Bouvier SA, Boudry (NE)

On l'aime 60% de pinot noir et 40 de chardonnay composent cette cuvée élaborée pour la première fois en 1811 par les frères Bouvier. Sa robe nous a charmés par ses nuances or rose, sa bulle fine et régulière. Gorgé de fruits, le nez offre un bouquet enchanteur et délicat aux accents de pêche de vigne, de poire et de pomme, d'un zeste de fruits secs, de fruits à coque, de noisette et de mie de pain. Au palais, se dévoilent une attaque tonique, une matière harmonieuse, ample et crémeuse.

On le sert Idéal en mise en bouche, il trouvera aussi sa place aux côtés d'une poularde de Bresse crémée ou d'un gâteau saint-honoré.

On le garde 2 à 3 ans.

On l'achète 21 fr. 50 (prix départ cave).



Mousseux Cuvée Tradition Brut, Domaine des Curiades, Lully (GE)

On l'aime Raffiné et élégant, commente une dégustatrice! Un tiers de chardonnay et deux tiers de pinot noir entrent dans la composition de ce remarquable flacon. Il s'ouvre sur des parfums évoquant la baie et le bourgeon de cassis, les agrumes doux, le citron, relevés d'une touche florale de grande subtilité. La bouche, gorgée d'une aromatique en total accord avec le nez, nous a enthousiasmés par sa bulle fine et soyeuse, sa fraîcheur, sa digestibilité et son équilibre. Il bluffera plus d'un amateur.

On le sert Son pouvoir de séduction immédiat fera son effet au cœur d'un apéritif soigné, sur un éventail de nigiris, de makis et de sashimis.

On le garde 2 à 3 ans.

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



Blanc de blancs, Cave Maurice Zufferey, Sierre (VS)

On l'aime Nouveau venu dans la gamme des vins de Maurice Zufferey, que son fils Adrien a rejoint depuis peu, ce brut 100% chardonnay, millésime 2018, exhale au premier nez un bouquet de feuilles et de fruits secs. Suivent des fragrances de pêche, de pomme et de mangue séchées, agrémentées d'une note délicatement briochée. Derrière une certaine fougue, la bouche s'impose par une matière où puissance et complexité jouent de concert. Vif en attaque, il évolue vers une trame plus soyeuse dès le milieu de bouche.

On le sert À table, escortant une terrine de mouflon aux morilles, des feuilletés aux anchois ou une aumônière aux escargots.

On le garde 2 à 3 ans.

On l'achète 28 fr. (prix départ cave).