

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.

Pour prendre l'air du large, mettons des légumes de mer dans nos assiettes



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 récemment aux Éditions Favre.

Prenez une laitue. Pas une laitue du potager, mais une laitue de mer. La laitue de mer est une algue. Une algue comestible. On l'appelle ainsi, car elle ressemble à... une laitue. D'ailleurs, elle se consomme parfaitement crue, grâce à la finesse de ses feuilles. Mais la comparaison s'arrête là. La saveur de la laitue de mer a certes quelque chose qui tient du végétal, mais le goût iodé en plus. Une algue dans un plat, c'est une petite claque marine qui vient percuter les papilles. Ça fait du

bien, surtout lorsqu'on ne peut pas sortir, et encore moins voyager. L'algue nous emmène, via son goût, du côté de Roscoff, le long des côtes rocheuses de la pointe de Bretagne, qui abritent d'immenses champs d'algues. Aujourd'hui, on en trouve assez facilement dans le commerce. Une occasion d'ouvrir son esprit (et son appétit) en ces temps de confinement.

ANNICK JEANMAIRET ■



GNOCCHIS AUX ALGUES

Accompagnement pour 4 personnes

Ingrédients

- 500 g de patates farineuses (bintje ou agria)
- 1 pot de laitue de mer en saumure (lire ci-dessous)
- 100 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel

Préparation

Cuire les pommes de terre en robe des champs. Éplucher et passer au presse-purée. Prélever une poignée d'algues, rincer soigneusement à l'eau froide puis essorer vigoureusement entre les mains. Il doit en rester 50 g. Hacher finement. Mettre les pommes de terre écrasées dans un saladier, ajouter le jaune d'œuf, la farine, le sel et les algues hachées. Bien mélanger et former une boule. Diviser la boule en 6 portions. Avec chacune d'elles, former des boudins de 2 cm de diamètre sur le plan de travail légèrement fariné. Y tailler les gnocchis. Les déposer sur une planche farinée. Pocher 2 à 3 min dans de l'eau frémissante salée; les gnocchis remontent à la surface lorsqu'ils sont cuits. Les récupérer à l'aide d'une écumoire et les servir comme accompagnement de poisson.

© ILLUSTRATIONS MARCEL G



Vendues fraîches, en saumure

À côté des champs sauvages, la culture des algues se développe en Bretagne. Hormis la laitue de mer, on cultive le haricot de mer, la dulce, le wakamé, le nori ou encore le coriace kombu. Les rouges et les vertes peuvent se manger crues ou cuites, les brunes nécessitent d'être cuites. Dans le commerce, on les trouve le plus souvent fraîches, en saumure ou au sel, ce qui est très pratique puisqu'il suffit de les rincer avant de les cuisiner. Pour les gnocchis maritimes, on peut troquer la laitue de mer contre la même quantité de dulce, tout aussi fine.



Un aliment du quotidien au Japon

Au Japon, la feuille d'algue entourant les sushis est du nori cuit, haché et pressé. Le kombu, une algue brune, parfume la fameuse soupe miso. Les Japonais raffolent tellement des algues qu'ils ont depuis longtemps épuisé leurs ressources naturelles, se lançant en pionniers dans leur culture. Les Bretons leur ont emboîté le pas et, pour séduire nos papilles non initiées, ils ne misent pas seulement sur le goût, mais aussi sur les qualités nutritives des algues. Vitamines, protéines, sels minéraux, fibres: côté diététique, les algues sont des bombes atomiques!



À LA CAVE

LA DÉGUSTATION D'ÉRIC BERNIER

Le Château de Praz (FR), sur les rives du lac de Morat, est dirigé par Marylène et Louis Bovard-Chervet, tous deux ingénieurs-œnologues. Parfaitement complémentaires, ils se sont réparti les tâches: Louis dans le vignoble, Marylène à la cave. Chez eux, uniquement des vins de monocépages, fins et élégants.



Réserve Blanche 2018

On l'aime Apparue au domaine pour la première fois en 2009, issue d'une seule parcelle située en bas de coteau, d'un élevage sur fines lies pendant six mois, cette cuvée s'offre généreusement dès le premier nez, exhalant un bouquet d'ananas, de pulpe de fruits, relevé d'un zeste de miel. Quelques heures d'aération lui apportent une incontestable plénitude. Ample dès l'entrée en bouche, dotée d'un fin perlant, elle présente une matière harmonieuse, élégante, d'une certaine profondeur. Un remarquable chasselas à l'amertume finale empreinte de fraîcheur.

On le sert Il mettra tout le monde d'accord autour d'une fondue au vacherin, de quiches aux légumes ou de petites bouchées feuilletées.

On le garde 7 à 10 ans.

On l'achète 15 fr. (prix départ cave).



Réserve Rouge 2017

On l'aime Élevé 22 mois en pièces de 228 litres, dont 40% de bois neuf, ce séduisant gamaret est encore sur la retenue. Alors, nous l'avons passé en carafe. Le résultat? Un nez souligné par une note de moka et de cannelle, des parfums de petits fruits noirs, de cerise, de mûre et de myrtille. À ces premières fragrances s'invite une pointe d'épices, une touche de santal. Gorgé d'un fruit juteux, mais sans excès, le palais se tapisse d'une matière équilibrée, structurée, timide dans son expression, mais très prometteuse, à la finale délicatement mentholée.

On le sert Avec une entrecôte de cerf, une brochette de foie, un émincé de bœuf minute.

On le garde 3 à 6 ans.

On l'achète 34 fr. (prix départ cave).



Traminer 2018

On l'aime Une robe or intense habille ce traminer encore un peu réservé au nez. Nous y avons perçu des notes florales d'une grande élégance, des fragrances de pétales de rose et de pivoine, rehaussées à l'aération par de subtils parfums de litchi. À une attaque en bouche délicatement perlante succède une expression non dénuée d'une certaine opulence, au fruit très présent soutenu en rétro-olfaction par des arômes de rose. L'ensemble n'en demeure pas moins placé sous le signe de la majesté et de la finesse, doté d'une délicate amertume en finale.

On le sert Aux côtés d'un riz parfumé au jasmin et crevettes thaïes, il fera aussi honneur à une spécialité régionale, le gâteau du Vully.

On le garde 5 à 7 ans.

On l'achète 24 fr. (prix départ cave).