



«Je suis fan du bocal!»

RECETTES

Annick Jeanmairet, la pique-assiette malicieuse de l'émission *Dolce vita* sur TSR1, a pêché du poisson pour son *Mise en plie* et mis le nez dans la conserve pour *Mise en bocal*. Quelque 120 recettes aussi impertinentes qu'épatantes pour les fêtes de fin d'année.

ANNICK CHEVILLOT

«Je n'étais pas très bocal!» lance Annick Jeanmairet, journaliste gastronomique et maman de *Pique-assiette*, l'émission culinaire diffusée sur la TSR. «Pour *Mise en bocal*, j'ai dû apprendre à mettre les champignons dans des verres à conserve. Et les confitures... Je ne sais jamais quand elles sont prêtes à passer de la casserole au bocal. Moi, mon truc, ce sont plutôt les chutneys.»

Autant dire que pour confectionner ces petites chateignes à l'estragon, ces champignons de Paris au banyuls, sa confiture de tomates vertes à la badiane (*voir la recette ci-dessous*), la Genevoise a dû réaliser plusieurs essais.

«Depuis, je suis même devenue une fan du bocal!» lance-t-elle, joyeuse. Et cela se sent

dans cet opus. On y retrouve ses dadas: chutney de cerises de Sandrine, la tapenade de papa et l'impertinent pesto aux orties!

Chic, du poisson!

L'autre recueil de ce duo pack éditorial évoque la *Mise en plie*. «J'y parle de poisson, évidemment.

J'adore cet aliment. J'en prépare souvent. Mais pour cet ouvrage, j'ai privilégié des recettes un peu plus chics. Je l'ai adapté aux mets que l'on prépare pour les fêtes de fin d'année.»

Sole, lotte, Saint-Jacques y sont préparées en paupiettes au basilic (pour la sole), en nage à la vanille (pour la lotte) et en carpaccio à la fleur de sel de



Guérande (pour les noix de Saint-Jacques).

Des délices simples à réaliser et faisant tout leur effet à table. Dans le genre coup d'épate facile, il faut oser les moules au pastis! On cuit 1,5 kilo de moules de bouchot dans une cocotte avec du fenouil et du pastis. Le plat se déguste ensuite avec des toasts frottés à l'ail.

Rapides

Les recettes des deux nouveaux livres d'Annick Jeanmairet sont dans la lignée des précédentes présentées dans *Mise en bouche* et *Mise en boîte*: faciles et rapides à réaliser. Certaines ont été développées pour l'émission TV et d'autres sont nouvelles. «Pour les bocaux, 50%

des recettes sont nouvelles, poursuit la jeune femme. Et puis, j'ai aussi présenté certaines créations du livre dans l'émission. C'est un peu les vases communicants entre le papier et la télé. L'un inspire l'autre et vice versa.»

Heureuse du succès de librairie de ses deux premières *Mise en...*, elle fourmille d'idées: «J'adore les pâtes. Je pourrais concocter une mise en pâtes demain. Mais je vais d'abord laisser ces petits derniers vivre leur vie avant de me lancer dans un nouvel ouvrage.» ■

Vous pouvez découvrir la recette de la purée de topinambour à l'huile de pistache et aux noix fraîches ce soir à 17 h 35, dans une émission spéciale de *Dolce Vita* consacrée aux légumes oubliés, sur TSR1.

Mise en plie et *Mise en bocal*, par Annick Jeanmairet, avec le concours de Sébastien de Haller, graphiste. Editions Favre, 18 fr. 50.

www.pique-assiette.ch