

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

Le fenouil pointe son joli plumet. Et si on en garnissait une pizza?



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.

Prenons un fenouil. Et puis non, prenons-en deux, bien dodus. Il nous en faut un demi-kilo au moins. Les fenouils ronds et charnus, dits de Florence, pèsent lourd. Mais ils ne pèsent pas sur l'estomac. Le fenouil est au contraire bien connu pour ses vertus digestives. D'ailleurs, dans le sud de l'Italie, on le croque tout cru à la fin des repas. Le bulbe anisé est toutefois aussi capable d'ouvrir l'appétit. Doucement confit à

l'huile d'olive – de grâce, pas au beurre, le fenouil est un légume du sud! –, il peut remplacer les oignons sur une pissaladière. La pissaladière est, comme le fenouil, fortement sudiste. On la surnomme pizza niçoise et, comme sa cousine napolitaine, c'est un plat simple, qui fait du bien et qui est fort économique. Car c'est un fait: la pissaladière est peu chère, peuchère!

ANNICK JEANMAIRET ■

«PISSALADIÈRE» DE FENOUIL

Apéritif pour 8 personnes

- 2 fenouils (500 g)
- 1 cs de graines de fenouil
- 9 olives noires
- 8 filets d'anchois au sel (à défaut, à l'huile)
- 250 g de farine
- un quart de cube de levure fraîche
- Sel fin, fleur de sel
- Huile d'olive

Préparation

Mélanger la levure émiettée avec 1,5 dl d'eau tiède, 1 cuillère à moka de sel et 1 cs d'huile d'olive. Faire un puits dans la farine et y verser le mélange. Pétrir une dizaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit élastique. Emballer dans un torchon et laisser lever 1 heure.

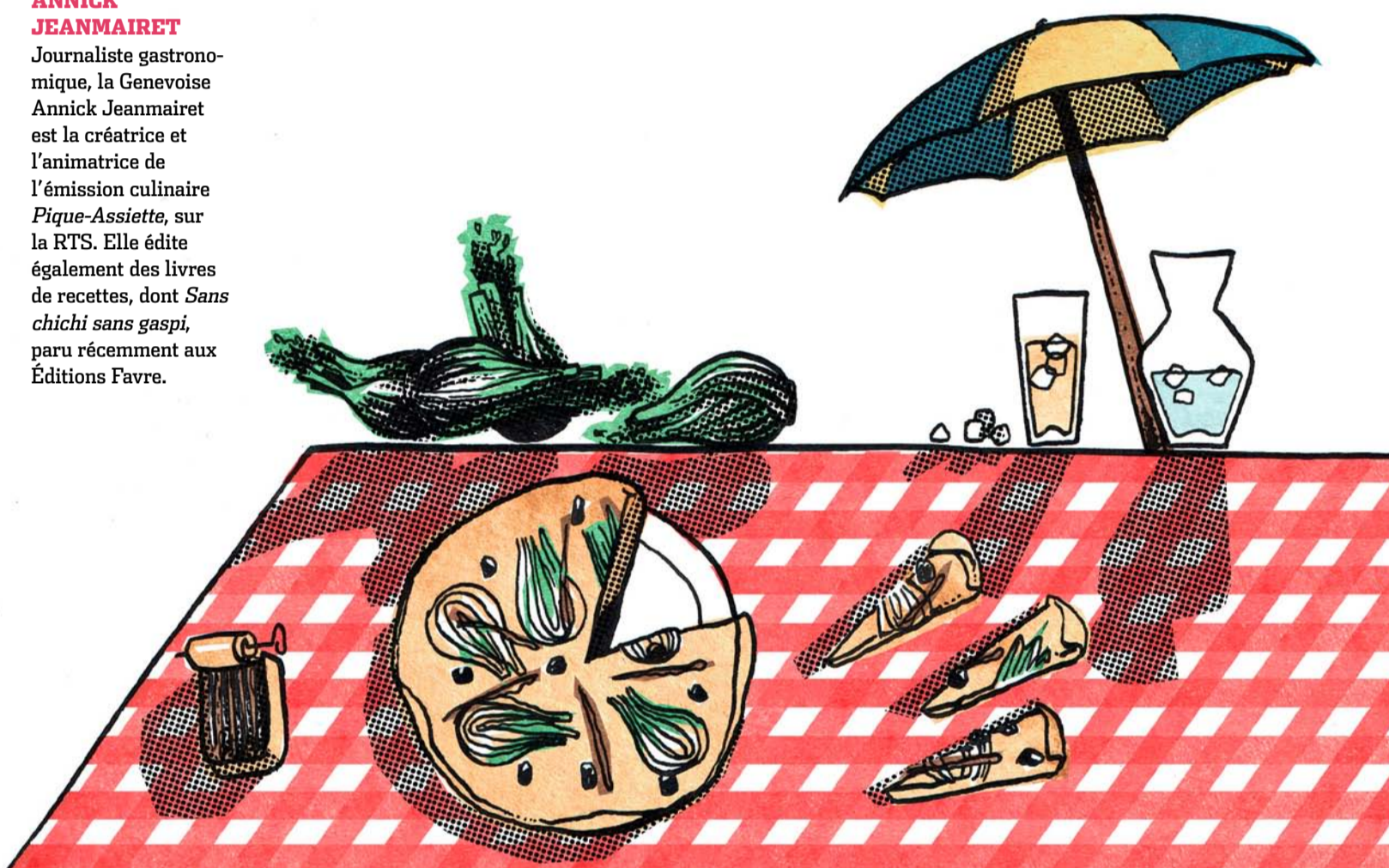
Rincer les filets d'anchois au sel.

Émincer finement les bulbes de fenouil à l'aide d'une râpe mandoline ou d'un couteau bien aiguisé.

Chauffer 4 cs d'huile d'olive dans une poêle et y verser les lamelles de fenouil; assaisonner en fleur de sel, parfumer avec les graines de fenouil et confire 20 à 30 min à feu doux en remuant souvent. Étaler la boule de pâte avec les mains de manière à obtenir un cercle de 25 cm de diamètre. Fouetter 1 cs d'huile d'olive avec 1 cs d'eau et badigeonner la pâte de ce mélange.

Cuire 10 min dans le four préchauffé à 200°C. Ajouter le fenouil confit, répartir les filets d'anchois et les olives. Poursuivre la cuisson 10 min. Déguster tiède ou froid.

© ILLUSTRATIONS MARCEL G.



Pissaladière, la pizza niçoise

Un fond de pâte à pizza garni d'oignons, d'olives, mais surtout d'anchois: la pissaladière vient en effet de pissalat (*peis sala*, ou poisson salé), une crème confectionnée à partir d'alevins d'anchois fermentés, aujourd'hui remplacés par des anchois. Si on opte pour des anchois au sel, on file direction l'Espagne et on s'arrête juste avant la frontière, à Collioure, où deux conserveries artisanales perpétuent la tradition: Roque et Desclaux. À nous les bons boccoux!



Les cousines de Menton

La pissaladière existe aussi sans anchois: c'est la tarte de Menton, une pizza garnie d'une fondue d'oignons (doux de préférence) et d'olives. Mais Menton a aussi inventé la pichade, une pissaladière toute rouge, à la tomate. Le principe est simple: on fait confire les oignons avec des tomates fraîches, des herbes (thym, laurier), et on dépose le tout sur la pâte à pizza en compagnie d'olives et de filets d'anchois. On n'est pas à Naples, mais presque!



À LA CAVE

LA DÉGUSTATION D'ÉRIC BERNIER

Nous avons profité des salons Divinum et Arvinis pour faire le plein de très belles découvertes. Parmi celles-ci, nous avons craqué pour trois magnifiques rosés valdois, millésime 2017. Ne passez surtout pas à côté de ces petites merveilles!



Pinot rosé, Domaine de la Colombe, Féchy

On l'aime Raymond Paccot démontre une nouvelle fois la parfaite maîtrise de son sujet. Pour conserver une belle fraîcheur aromatique à son rosé de pinot noir, il sélectionne des parcelles sur des terroirs «froids». Dans ce millésime, la magie opère dès le premier nez par la plénitude du fruit qui s'en dégage. Profond, intense, c'est un bouquet aux notes de fraise et de pulpe de grenade qui s'exprime. Racée, généreuse dans son expression, la bouche présente un jus d'un équilibre et d'un soyeux exemplaires. Un pur bonheur!

On le sert Il accompagnera un pavé de thon juste saisi ou une cuisine d'inspiration libanaise.

On le garde 3 à 4 ans.

On l'achète 13 fr. 50 (prix départ cave).



Éphémère, La Maison du Moulin, Coingsins

On l'aime Ce diable de Yannick Passas, vigneron-œnologue de la Maison du Moulin, n'en finit pas de nous surprendre avec ses convaincantes cuvées! Et ce rosé de pinot noir ne déroge pas à la règle. Affichant seulement 11,5°C, il se boit avec une facilité déconcertante! Au nez, il offre un fantastique bouquet, frais et pimpant, mariant les petits fruits rouges et la groseille à un zeste d'agrumes. Vive, dotée d'un léger perlant, la bouche claque de fruits. Étonnamment longue, agrémentée d'une délicate salinité en finale, elle en redemande!

On le sert Aux côtés d'un tartare de daurade au poivre rose, un carpaccio de fraises au basilic.

On le garde 1 à 2 ans.

On l'achète 13 fr. (prix départ cave).



Belle Rive, Domaine de la Ville de Morges

On l'aime Cet assemblage mariant 60% de pinot noir à 40% de gamay, issu de terroirs argilo-calcaires, se pare d'une robe de couleur pêche fort séduisante. Dès le premier nez, ses parfums très frais évoquant la mandarine et les petites baies rouges acidulées charment par leur délicatesse et leur élégance d'expression. En bouche, derrière une attaque vivifiante se dévoile une matière savoureuse, gorgée de fruits, festive et joyeuse. Équilibrée, offrant une certaine persistance au palais, elle se conclut sur une discrète amertume.

On le sert Idéal à l'heure de l'apéritif, il saura jouer avec quelques billes de melon et jambon cru.

On le garde 2 ans.

On l'achète 12 fr. 50 (prix départ cave).