

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.

La saison des bettes est bientôt finie: il serait bête de ne pas en profiter!



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 bette. Ou une blette, une côte de bette, une bette à cardes, ou encore une poirée. Mais ne nous prenons pas la tête, ces appellations désignent un seul et même légume. S'il est une région qui lui voue un véritable culte, c'est bien celle de Nice. Grâce à son climat azuréen, la *blea* y pousse quasiment toute l'année, tandis que chez nous, elle ne résiste pas aux gels hivernaux. Les Niçois font tout, ou presque, avec de la blette: des raviolis, des omelettes

(*trouchia*), et même des desserts (*tourta de blea*). Ce n'est pas pour rien qu'autrefois ils se surnommaient *caga blea*, soit, littéralement, «chieurs de blettes». De crotte, il en est aussi question dans la recette de gnocchis aux blettes, dont la forme allongée évoque tant celle de nos toutous que les facétieux Niçois l'ont nommée *merda de can*. Bon appétit, bien sûr.

ANNICK JEANMAIRET ■

GNOCCHIS AUX BLETTES (MERDA DE CAN)

Pour 4 à 6 personnes

- 500 g de patates à chair farineuse (bintje ou agria)
- 250 g de vert de blette
- 1 gousse d'ail
- 100 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 1 morceau de parmesan
- Sel fin
- Huile d'olive

Préparation

Laver les feuilles de blette. Émincer grossièrement, puis faire tomber dans une poêle antiadhésive, sans graisse. Piquer la gousse d'ail au bout d'une fourchette et remuer les blettes. Ainsi elles seront délicatement parfumées. Essorer dans un torchon afin d'éliminer le surplus d'eau. Hacher finement. Cuire les pommes de terre à la vapeur ou en robe des champs. Écraser en purée. Ajouter 2 belles pincées de sel, la farine, le jaune d'œuf et les blettes. Agglomérer en pâte. Prélever une poignée de pâte, rouler en boudin sur le plan de travail fariné, puis tailler des gnocchis. Façonner les «merda de can» en les roulant avec les doigts afin de leur donner une forme allongée. Pocher 2 à 3 minutes dans une grande quantité d'eau frémissante salée. Dès que les gnocchis remontent à la surface, ils sont cuits. Récupérer à l'écumoire et poêler dans un peu de sauce tomate à la sauge ou au basilic. Répartir dans des assiettes creuses et saupoudrer de parmesan fraîchement râpé.



© ILLUSTRATIONS MARCEL G.



Blettes belles, mais oubliées

Certaines ont la tige rouge, comme la *Feurio*, d'autres la côte jaune, comme la bien nommée *Bright Yellow*. Ces splendides créatures ont pourtant disparu pendant plus d'un siècle avant de faire leur réapparition sur les marchés grâce, notamment, à des défenseurs de la biodiversité comme la fondation Pro Specie Rara. Hormis leur beauté particulière, ces blettes ont une tige plus fine que les traditionnelles. Quant à leur goût, il se rapproche davantage de celui de la betterave: un côté terreux et sucré qu'on adore... ou pas.



Cuisson: gare aux mélanges!

En matière de lessive, les fabricants de vêtements nous recommandent fréquemment de «laver avec des couleurs similaires», histoire d'éviter que sa culotte blanche devienne rosâtre ou bleuâtre, car mise dans la même machine que sa nouvelle paire de jeans. On y pense peut-être moins, mais en cuisine le risque existe aussi. En effet, la bette rouge est, comme sa cousine la betterave, fortement colorante. Pour éviter que la *Feurio* ne déteigne sur l'éclatante couleur de la *Bright Yellow*, mieux vaut donc les cuire séparément.



À LA CAVE

LA DÉGUSTATION D'ÉRIC BERNIER

Au travers de la manifestation «Le temps du cornalin», l'association des encaveurs de Flanthey (VS) fête, chaque année en fin d'été, l'un des plus anciens cépages du Valais. Lors de sa dernière édition, nous y avons déniché trois belles cuvées, dans le millésime 2017.



Cave Nouveau Saint-Clément

On l'aime Enthousiasmant! Voilà ce qui nous est immédiatement venu à l'esprit tant nous sommes régalés de ce cornalin claquant de fruits dès l'ouverture! Des fruits rouges, des fruits noirs, de la cerise, quelques baies de cassis, de la prune, de la mûre sauvage, harmonieusement réunis dans une corbeille parfumée où virevoltent à l'aération des notes de girofle et de poivre. Une entrée en bouche souple précède une matière soyeuse, d'un juste équilibre, gorgée d'un fruit impeccable. Et de la fraîcheur, dans ce jus, il y en a jusqu'en finale!

On le sert Aux côtés de pâtes fraîches à la farine de châtaigne, d'un filet de chevreuil.

On le garde 1 à 4 ans.

On l'achète 18 fr. 90 (prix départ cave).



Cave Cordonier & Lamon SA

On l'aime Élevé longuement en cuve acier et mis en bouteille peu avant la récolte suivante, ce cornalin nous a séduit par son premier nez harmonieux, aux senteurs de petits fruits rouges, de cerise, relevées d'une touche de framboise fraîche. L'aération libère un fruit un peu plus intense encore, presque voluptueux. La bouche offre une matière dense, charpentée, non dénuée de puissance. Un jus gorgé d'arômes de cerise noire et de myrtille sauvage, aux tannins assez présents. Superbe! Accordez-lui un peu de temps et vous en serez récompensés.

On le sert Avec une poêlée de légumes racines parsemée d'épine-vinette, une escalope de cerf.

On le garde 4 à 8 ans,

On l'achète 19 fr. 20 (prix départ cave).



Cave Feuille Morte

On l'aime Convaincus, nous l'avons été par cette belle interprétation! Encore un peu réservé au premier nez, exhalant quelques notes un brin sauvages, ce cornalin délivre, au terme d'un passage en carafe bienvenu, d'intenses parfums de violette et de feuilles de cassis. Suit un fruit magnifique, aux fragrances de petites baies noires, de myrtilles. La bouche, très noble dans son expression, présente une matière profonde et complexe, un jus équilibré, d'une belle structure, aux arômes de mûre et de myrtille, relevés d'un zeste de baies d'églantier. Coup de cœur!

On le sert Escortant un civet de lièvre aux figues, purée de panais aux marrons.

On le garde 5 à 9 ans.

On l'achète 18 fr. 80 (prix départ cave).