

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.

Des mignonnes pâtes carrées à cuisiner comme du riz



ANNICK JEANMAIRET

Journaliste gastronomique, la Genevoise Annick Jeanmairet est la créatrice de l'émission culinaire Les Saisons de Pique-Assiette, diffusée sur RTS Un. Elle écrit également des livres de cuisine, dont «Best Of Pique-Assiette, 105 occasions de se régaler», paru récemment aux Éditions Favre.

Prenez des crozets. Les crozets sont savoyards, comme la longeole est genevoise et le boutefas vaudois. C'est ce qu'on appelle un produit typique. Sauf que le crozet n'est pas une saucisse, mais une pâte. Une toute petite pâte parfaitement carrée (cinq millimètres sur cinq), qui séduit par sa géométrie, mais aussi son goût particulier, notamment lorsqu'elle est confectionnée avec de la farine de sarrasin. On parle beaucoup des crozets en hiver, car l'hiver on

skie dans les stations de sport d'hiver (notamment savoyardes). Et le gratin de crozets, bourré de crème et de fromage, fait partie de ces plats que l'on a envie de manger après une journée dans la neige. Mais rien ne nous interdit de jouer une partition moins roborative et de profiter de la petite taille des crozets pour en faire un risotto. Après tout, l'Italie n'est pas loin de la Savoie!

ANNICK JEANMAIRET ■



CROZETS EN RISOTTO

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 320 g de crozets
- 1 oignon
- 1 dl de vin blanc
- 1 litre de bouillon de légumes maison
- 60 g de parmesan
- Huile d'olive

Préparation

Éplucher et hacher l'oignon. Chauffer 3 cs d'huile d'olive dans un caquelon et y faire suer l'oignon (sans le colorer) pendant 5 minutes. Ajouter les crozets, mélanger, puis verser le vin blanc. Laisser évaporer, remuer, puis verser le bouillon bouillant. Cuire à petits bouillons pendant une douzaine de minutes. Râper le parmesan. L'ajouter en fin de cuisson, en remuant vigoureusement. Servir sans attendre dans des assiettes creuses.

Conseil

À défaut de crozets, réaliser le risotto avec d'autres petites pâtes (par exemple fregola sarda), ou casser des pâtes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

ILLUSTRATIONS SILVAIN MONNEY



De toutes les couleurs

Si sa forme carrée est la marque de fabrique du crozet, son goût et sa couleur peuvent en revanche varier selon les recettes. Traditionnellement, le crozet est fabriqué soit à partir d'un mélange de farines (blé tendre et blé dur), soit avec du sarrasin. Aujourd'hui, les versions aux champignons (cèpes ou chanterelles) sont devenues des classiques. Mais le crozet se décline aussi en vert (à l'ail des ours), en rouge (tomate - piment d'Espelette), aux noix, aux noisettes, et même au génépi. Santé!



Avec des diots

Si le crozet n'est pas une saucisse, il est en revanche excellent avec. Notamment dans la recette régionale des crozets aux diots. Les diots sont de petites saucisses savoyardes, pur porc, aromatisées à la muscade. La recette la plus connue est celle des diots aux sarments. Soit une marmite, un fond de vin blanc, un nid de sarments de vigne par-dessus, et les diots posés sur celui-ci. Ils cuisent ainsi doucement dans la vapeur du vin blanc. C'est l'effet hammam. Et «Diots que c'est bon!», comme on dit en Italie.



À LA CAVE

LA DÉGUSTATION D'ÉRIC BERNIER

En l'espace de quelques années seulement, Morgan Meier a hissé ses pinots noirs au panthéon des grands vins suisses. Du choix rigoureux des clones jusqu'à l'élevage millimétré en pièces bourguignonnes soigneusement sélectionnées, rien n'est le fruit du hasard au Domaine des Landions, à Cortailod (NE). Découverte du millésime 2019, le dernier commercialisé.



Les Cailloutis

On l'aime D'emblée, avec cette cuvée, la porte s'ouvre sur un univers empreint de délicatesse. Accordez-lui un peu de temps, que ses traces d'élevage se fondent, et laissez-vous séduire par ses subtiles notes florales évoquant la violette fraîche, ses parfums de petits fruits, de cassis, de mûre et de cerise. C'est frais et pimpant. Soulignée d'une fine trame tannique tendant à devenir soyeuse, la bouche affiche une matière savoureuse, d'une juste vivacité, tapissée d'une aromatique aux accents de framboise et de petites baies.

On le sert Avec un râble de lapin aux fruits secs, un chili con carne revisité à l'effilochée de canard.

On le garde 3 à 5 ans.

On l'achète 31 fr. (prix départ cave).



Les Landions

On l'aime Là, incontestablement, un nouveau palier est franchi. Quel pinot noir! Le nez, ouvert, raffiné et délicatement fumé, se distingue par un boisé déjà intégré, une finesse et une élégance remarquables, une certaine race aussi. Et quel fruit! Cerise, myrtille, fraises des bois se tutoient. L'aération lui permet de gagner encore en précision. Au palais, une brillante démonstration nous est offerte: structure impeccable, complexité, tannins très fins, matière noble. Bienvenue dans le monde des grands pinots noirs d'Helvétie!

On le sert Aux côtés d'un filet mignon de porc noir de Bigorre, d'une dodine de pintade fermière.

On le garde 6 à 8 ans.

On l'achète 49 fr. (prix départ cave).



Clos du château

On l'aime Ici encore, que de race et d'élégance! Même s'il s'avère austère à ce stade, ce Clos ne peut masquer sa profondeur, sa puissance et sa complexité, son aromatique marquée par le fruit noir, ses fragrances de tabac et de réglisse. Le millésime 2015, dégusté en parallèle, est aujourd'hui une ode aux grands vins. Fin et raffiné, évoluant sur des notes de sous-bois, d'humus, le nez semble idéalement posé. Et en bouche, quel jus! Gorgé d'un fruit encore bien présent, s'y profile une trame tannique parfaitement fondue. Superbe!

On le sert Escortant des rognons de veau rôtis entiers et leur tian de légumes racines.

On le garde 7 à 10 ans.

On l'achète 59 fr. (prix départ cave).