

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 avec d'autres ingrédients, au gré de sa fantaisie.

Des lentilles vertes au parfum d'anis pour accueillir une gentille saucisse



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 des lentilles. Non, pas celles servant à lire cet article. On est dans une rubrique culinaire, voyons! Prenons des lentilles vertes. Et tant qu'à faire, choisissons-les locales. En Suisse romande, on en cultive de délicieuses, de la même souche que celles du Puy-en-Velay, les fameuses lentilles du Puy, qui ont récemment fait le buzz, car le prince George en a mangé à la cantine. Et il a adoré. Résultat: razzia sur les

lentilles du Puy! Heureusement, à Genève, il en reste. Et autochtone pour autochtone, marions-les avec une cochonnaille 100% genevoise. La longeole IGP a comme signe distinctif un parfum anisé, amené par les graines de fenouil qu'elle contient. Pour y répondre, jetons une étoile de badiane dans les lentilles. A star is born!

ANNICK JEANMAIRET ■

LENTILLES À LA BADIANE ET LONGEOLE IGP

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de lentilles vertes de Genève
- 1 étoile de badiane (anis étoilé)
- 2 longeoles IGP
- 1 échalote
- 1 carotte
- Huile d'olive
- Sel

Préparation

Porter à ébullition une grande casserole d'eau.

Piquer les longeoles de quelques coups d'épingle.

Les plonger dans l'eau, puis réduire la chaleur au minimum. L'eau doit à peine frémir, elle doit juste faire des petites bulles, façon eau minérale.

La cuisson dure au moins 3 h 30, voire 4 h pour les plus grosses pièces.

À défaut de temps, se procurer des longeoles précuites et les réchauffer selon les indications du fabricant.

Rincer les lentilles sous l'eau froide. Éplucher et hacher l'échalote. La faire

suer 2 minutes dans 1 cs d'huile d'olive, puis ajouter les lentilles et l'étoile de badiane. Recouvrir avec 5 dl d'eau froide.

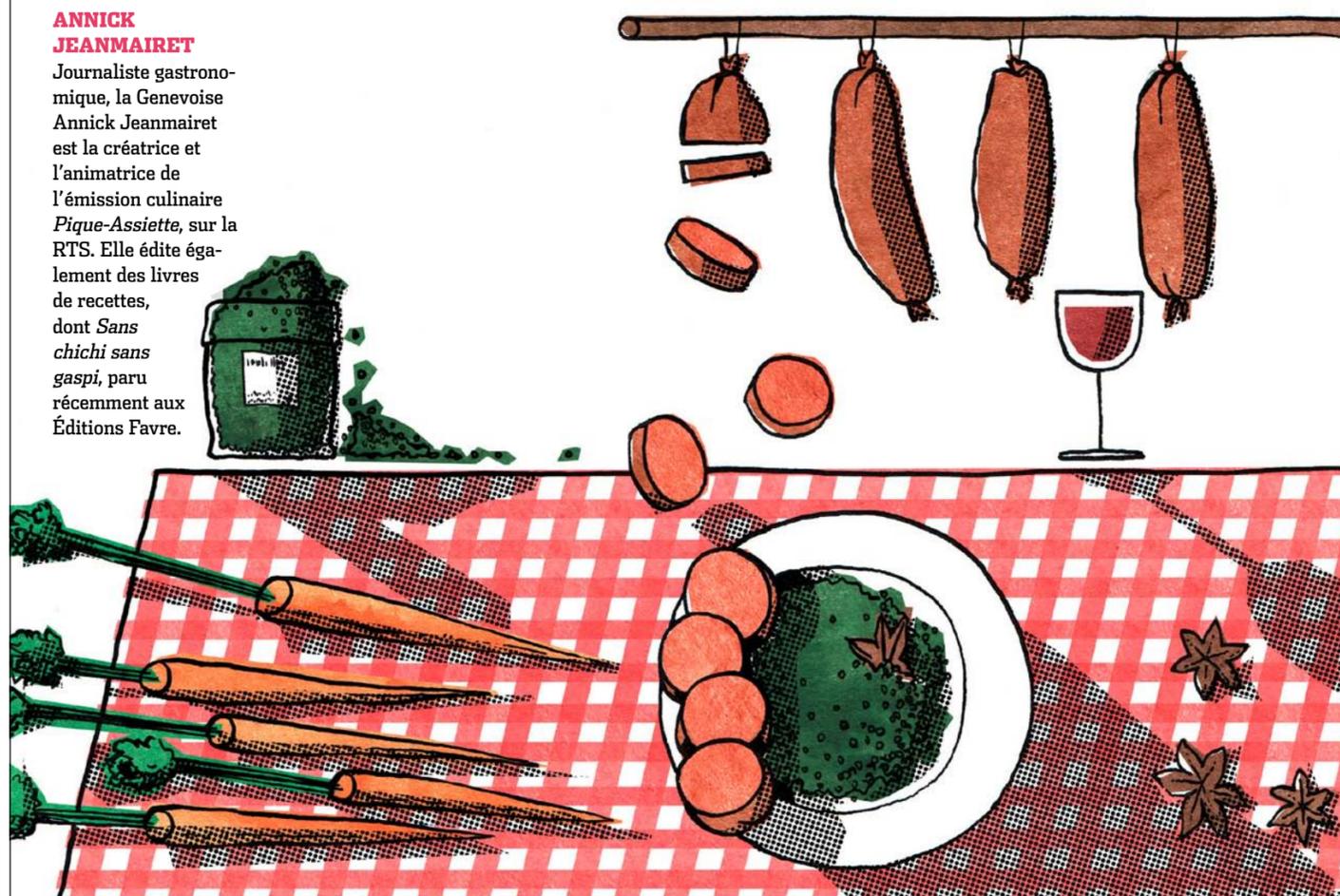
Dès que l'eau se met à bouillir, compter 15 à 20 minutes de cuisson, pas plus.

Les lentilles doivent rester al dente. Éplucher la carotte en minidés

(brunoise) et les ajouter aux lentilles 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Saler en fin de cuisson.

Répartir les lentilles dans des assiettes creuses, découper les longeoles en rondelles et dresser sur les lentilles.



© ILLUSTRATIONS MARGEL G.



La lentille a le contact facile

L'onctuosité de la longeole, due à sa teneur en couenne, ne plaît pas à tout le monde. Dans ce cas, changeons de saucisse: la lentille a le contact facile. Elle sera ravie de servir de lit à d'autres cochonnailles labellisées IGP: saucisson vaudois, saucisse d'Ajoie ou saucisson neuchâtelois. Mais on peut aussi plonger dans la mer et proposer à la lentille un soupissant à fort caractère: l'aiglefin fumé, ou haddock. Merci mon capitaine!



Saturday night longeole

Chaque année, Genève fête sa saucisse IGP à la salle polyvalente d'Aire-la-Ville. Pour sa 10^e édition, le 3 février dernier, la Nuit de la longeole a attiré plus de 500 participants. Un record! Sept rondelles de longeole, dont une cuite au marc, ont été servies à l'aveugle, histoire d'élire sa favorite sans subir l'influence de l'étiquette. Aucun classement officiel toutefois, la Nuit de la longeole n'est pas un concours, juste une fête.



À LA CAVE

LA DÉGUSTATION D'ÉRIC BERNIER

À la tête de leur domaine depuis 2013, Isabella et Stéphane Kellenberger forment à la vigne et dans la vie un couple hautement sympathique. À l'enseigne de Vin d'Œuvre, à Loèche-Ville (VS), ils signent de formidables cuvées, dont un viognier de toute beauté!



Viognier 2016, trip the light

On l'aime Grand coup de cœur pour le premier millésime de cette cuvée! Une robe jaune paille à nuances dorées habille ce viognier au nez d'une élégance rare. Délicatement toasté, il exprime un très joli fruit, à l'opulence maîtrisée et aux parfums d'abricot, de pêche et d'amande. L'entrée en bouche se révèle assez vive, immédiatement suivie par un léger gras. L'aromatique est superbe! Éléance et délicatesse semblent être les maîtres mots d'un flacon presque aérien dans sa définition, conjuguant complexité et une certaine puissance.

On le sert En compagnie de ballottines de volaille aux écrevisses, de quenelles de brochet et espuma d'huîtres.

On le garde 5 à 7 ans.

On l'achète 38 francs (prix départ cave).



Heida 2016, reach the highest

On l'aime Issue du vignoble de Visperterminen, sur une parcelle orientée plein sud à 1000 mètres d'altitude, cette cuvée à la robe jaune paille exhale dès le premier nez un bouquet très expressif d'agrumes fins, de limes, et de subtiles notes de cire d'abeille. L'aération libère une harmonieuse touche florale évoquant la fleur d'acacia, relevée d'effluves de bourgeons de sapin vert tendre. Une entrée en bouche tendue, finement acidulée, suivie d'arômes de pomme granny smith et de citron vert à peine mûr, confèrent à ce flacon un irrésistible charme!

On le sert Aux côtés de crevettes thaïes à la citronnelle et au curry doux, avec des noix de Saint-Jacques en carpaccio.

On le garde 4 à 6 ans.

On l'achète 20 francs (50 cl, prix départ cave).



Syrah 2015, love never dies

On l'aime Cette magnifique syrah se pare d'une robe grenat intense à reflets violacés. Le premier nez est envoûtant, prélude à d'intenses instants de plaisir à qui saura être patient. Des effluves de café, de chocolat, de poivre fin accompagnent un boisé bien intégré, que viennent soutenir des notes de cerises noires et de cardamome. Mentholée dès l'attaque, la bouche présente une matière dense, aux arômes de griottes juteuses, des tanins mûrs et fins. Finesse et élégance soulignent l'ensemble.

On le sert Un os à moelle à la fleur de sel, une belle pièce de viande rouge grillée sur un lit de sarment de vignes et vous serez conquis!

On le garde 8 à 10 ans.

On l'achète 45 francs (prix départ cave).