

UN DÉJEUNER à l'italienne

Laura Zavan est une femme-orchestre. Au piano, elle vous mitonne avec maestria les plats de Vénétie, sa région d'origine, mais elle sait aussi les mettre en musique. Styliste culinaire, elle est l'auteur d'une bonne douzaine de livres de recettes. Donne des cours de cuisine. Et reçoit joliment ses amis dans son petit loft parisien.

PAR ANNE LEFÈVRE
RECETTES LAURA ZAVAN
PHOTOS YVES DURONSOY



Laura a dressé la table en attendant ses invités. Au mur, grand tableau signé Susan Shup.



Des produits bio et des légumes achetés chez les petits producteurs

Sur la nappe *Peep* en 100% abaca avec les serviettes en lin lavé, Textiles Society, un saladier Jars Céramistes avec les couverts à salade Tsé-Tsé, galerie Sentou; assiette Brigitte de Bazelaire et verre à eau soufflé Julienne Daniaux, galerie Sentou.

Plus italienne que Laura, on ne fait pas ! Elle parle un français parfait avec cette musicalité qui n'existe que chez nos voisins transalpins. La cuisine, elle est tombée dedans toute jeune, dans sa ville de Trévise, où elle était acheteuse pour une chaîne de boutiques de mode, tout en suivant des cours d'art culinaire. Elle connaissait déjà bien Paris où elle venait régulièrement. Jusqu'au jour où fraîchement divorcée, elle décide de tourner la page et de venir s'y installer. Changement de ville, changement de vie. Fini, la mode. Par des amis italiens vivant dans la capitale, Laura rencontre Ana Bini (créatrice du Café Bini) qu'elle seconde pendant trois ans. Puis entre chez Ladurée pour s'occuper « du salé ». Après quoi, elle organise des réceptions avec le styliste, décorateur et scénographe Philippe Model. Repérée par des journalistes d'art de vivre, elle collabore, ensuite, en tant que styliste à plusieurs magazines : *Maison Française*, *Marie Claire Maison*, *Régal*, *l'Express Styles*. Puis commence à composer et à écrire des livres de recettes italiennes pour les éditions Marabout, dont elle est devenue l'un des auteurs fétiches.

Le sud dans l'assiette

Sa cuisine ultra-fonctionnelle est ouverte sur le salon. « Une heure avant que mes invités arrivent, ils sont rarement plus de huit, je prépare les légumes, les olives, les tomates... Il y a toujours, pour l'apéritif, du jambon de Parme affiné, qui n'a aucun additif, que j'enroule sur des gressins, et des morceaux de parmesan, au lait cru de vache, coupés avec un petit couteau spécial. Avec un prosecco bien frais, servi dans des flûtes, c'est l'idéal. » La décoration de sa table varie selon les saisons et les menus. « Au printemps, j'aime les assiettes colorées que je marie avec quelques fleurs et des bougies, le soir. Pour le linge de table, j'aime le lin et les couleurs poudrées. » Ses plats de prédilection : les risotto et les raviolis dont elle prépare elle-même la



POUR L'APÉRITIF

Je prévois toujours du parmigiano reggiano de 30 mois d'affinage à déguster en morceaux, du jambon de Parme affiné minimum 18 mois, roulé dans des gressins artisanaux au pavot. Des fines feuilles de pain croquants (www.figuli.it), ou du pain grillé, sur lesquelles je pose une petite cuillerée de *burrata*, une petite tomate demi-séchée et une feuille de basilic ou de la ricotta fraîche avec une pointe de pesto au basilic et une pincée de graines germées d'alfafa. Le tout accompagné d'un verre de Prosecco, le vin blanc pétillant, fruité, à servir frais, qui vient des collines de ma ville, Trévise!



Dans les plats imprimés Jars Céramistes, des bâtonnets de jambon de Parme. Serviettes en lin lavé Society. Le tableau est signé Susan Shup.



PANNA COTTA À LA PISTACHE
ET FRAMBOISE
GELÉE DE FRUITS ROUGES

Pour six personnes
60 cl de crème liquide, 2 c. à s. de poudre à
flan à la vanille bio (avec sucre, sinon
ajouter 3 c. à s. de sucre de canne bio), 3 c.
à s. de pâte pure de pistache, 3 c. à café de
poudre de pistache, 2 c. à s. de pistaches
nature concassées (j'achète ces produits
qui viennent de Sicile sur [www.
lesdeuxsiciles.com](http://www.lesdeuxsiciles.com)) , 1 barquette de
framboise, 1 barquette de fraise, 1 c. à s.
de sucre de canne bio.

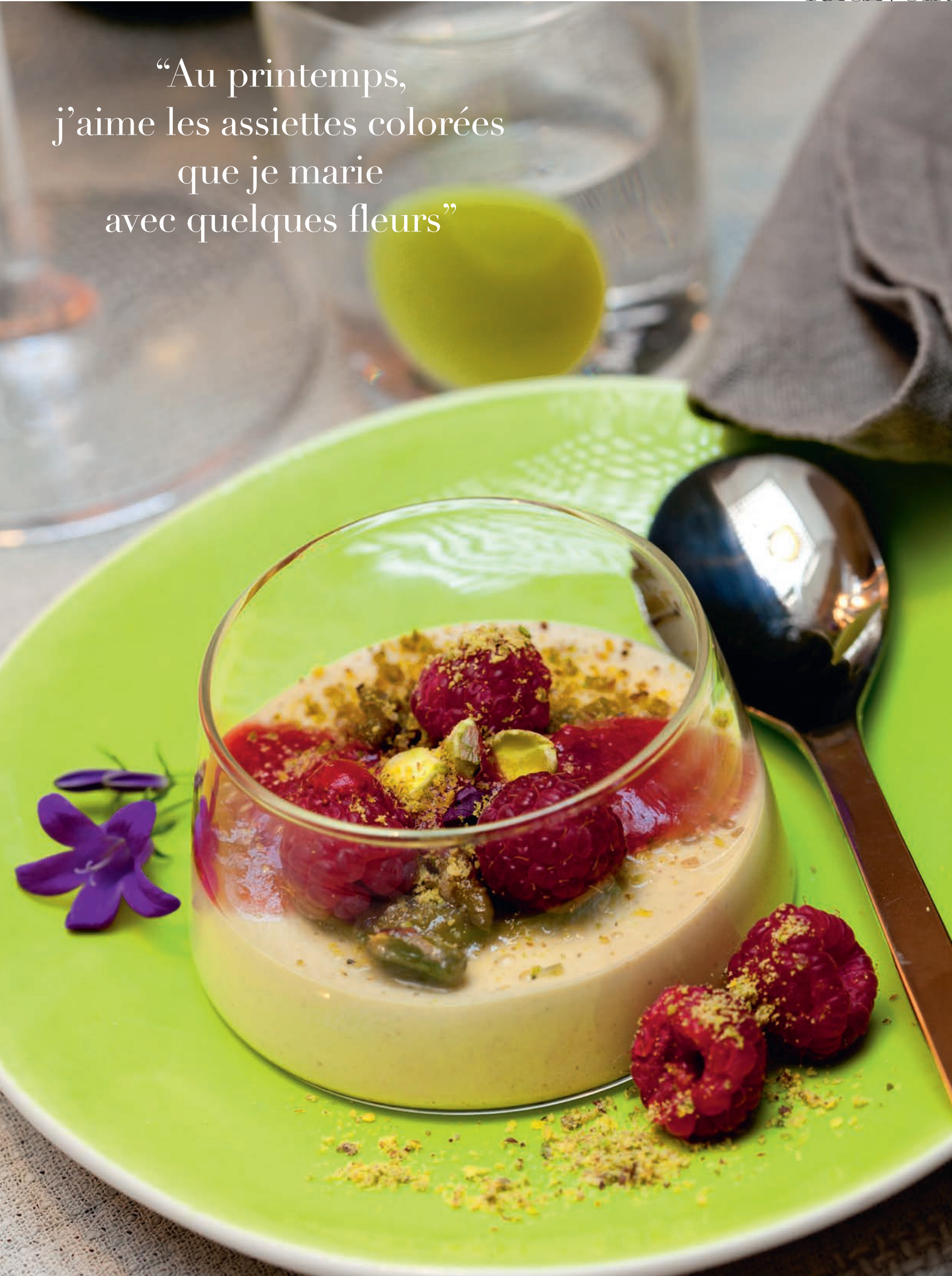
Verser la crème dans une casserole, y
délayer la crème de pistache puis la poudre
à flan. Porter à ébullition en mélangeant,
retirer du feu, laisser refroidir 5 min avant
de verser la crème dans des coupelles.
Laisser refroidir et placer au réfrigérateur.
Avant de servir mixer les fraises avec un
petit verre d'eau et le sucre. Décorer la
panna cotta avec quelques framboises, le
coulis de fraises, des pistaches et de la
poudre de pistache.

GELÉE DE FRUITS ROUGES,
FRAMBOISES

50 cl de jus de fruits rouges de bonne
qualité, 2 g (1 c. à café rase) d'agar-agar
(gélifiant naturel, 1 c. à s. d'Arrow-Root ou
maïzena), 1 barquette de framboises, poudre
de pistache pour décorer et coulis de fraises.
Porter à ébullition la moitié du jus, y délayer
l'agar-agar avec un peu de jus puis l'arrow-
root (ou Maïzena). Hors du feu ajouter
le jus restant, verser dans des coupelles ou
dans une grande coupe. Laisser refroidir avant
de mettre au réfrigérateur. Servir frais,
décoré avec des fraises ou framboises,
des mini-kiwis, du coulis de fraises et/ou
de la poudre de pistache.
J'aime accompagner ces desserts de
biscuits artisanaux comme le *baci di dama*,
les *amaretti* tendres, les *cantucci*, les
gâteaux à la pâte d'amandes...

pâte. « J'adore faire les raviolis avec une farce noble compo-
sée de jambon de Parme, de parmesan et d'asperges vertes à
peines revenues. En entrée, je sers alors une belle salade, avec
du poulpe, de l'espadon fumé ou des gambas. Et au dessert
des fruits sur une panacotta à la vanille que je dispose dans
un moule en couronne, ou chacun se sert. » Laura a toujours
dans ses placards et son réfrigérateur des spécialités italiennes
de base et un maximum de produits bio et de légumes de
petits producteurs qu'elle trouve sur les marchés de Vanves,
Malakoff ou de l'avenue de Saxe ou du Président-Wilson.
Son prochain livre de recettes qui sortira en août avec des
photos de Pierre Javelle, chez Marabout toujours, dans la col-
lection *Petits Plats*, s'appellera tout simplement *Ravioli* sans
« s » précise-t-elle en riant... petite coquette à l'italienne.
www.laurazavan.com

La décoration de la
table varie selon
le menu et la saison.
Une constante,
les fleurs.



“Au printemps,
j’aime les assiettes colorées
que je marie
avec quelques fleurs”



Avec la batterie d'instruments pour la cuisine, Laura prépare la pâte à ravioli. En bas, quelques belles tranches de *scamorza* fumée dorées à la plancha All Clad.

MES RAVIOLI DU PRINTEMPS AUX ASPERGES, PARMIGIANO ET JAMBON DE PARME

Pour 6 personnes

- 400g de farine bio T65 et 4 œufs bio moyens.

- 150g de parmigiano reggiano fraîchement râpé, 150g de ricotta fraîche, 150g de jambon de Parme, 1 gros œuf.

- 12 asperges vertes, 1 c. à s. d'huile d'olive, 30g de beurre, + 30g de parmigiano reggiano pour saupoudrer

Pour la pâte, faire un puits dans la farine et y casser les œufs. Mélanger avec une fourchette, puis incorporer la farine en travaillant avec le bout des doigts. Travailler la pâte avec la paume de la main au moins 5 min jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Former une boule et laisser reposer 30 min, à température ambiante, enveloppée dans du film alimentaire, sinon elle sèche.

Préparer la farce en mélangeant la ricotta avec le parmigiano et l'œuf, poivre. Dans une poêle faire revenir 2 min le jambon coupé en petites lanières avec une noix de beurre. Ajouter 2/3 du jambon à la farce. Réservez le reste pour la présentation.

Couper les asperges (la partie tendre) en rondelles et les poêler avec l'huile et une noix de beurre. Cuire la pointe des asperges *al dente* dans l'eau bouillante salée.

Étaler la pâte très fine à l'aide d'un rouleau ou avec le lamineiro. Couper la pâte en bandes d'environ 10 cm de largeur et disposer des monticules de farce à intervalles réguliers ajouter dessus deux rondelles d'asperges, couvrir avec de la pâte. Tasser avec les doigts autour de la farce pour chasser l'air et presser les feuilles de pâtes pour qu'elles collent bien entre elles. Découper selon la forme souhaitée. Cuire les ravioli dans l'eau bouillante salée quelques minutes. Entre temps, dans la poêle des asperges, faire fondre le beurre, ajouter un peu d'eau de cuisson, les pointes d'asperges et verser les ravioli égouttés avec l'écumoire, mélanger délicatement. Servir dans l'assiette, avec le jambon de Parme restant et saupoudrer de parmigiano. ♠

RUCOLA E SCAMORZA AFFUMICATA ROQUETTE ET SCAMORZA FUMÉE

Une belle salade de roquette avec des tomates cerises de Sicile assaisonnées avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, sel, poivre et servies avec des tranches de scamorza ou de provola fumée, d'un centimètre d'épaisseur, et dorées quelques minutes de chaque côté à la plancha ou à la poêle chaude. Je sers aussitôt sinon ce fromage, une fois cuit, devient caoutchouteux !

