



LA VÉNÉTIE

ROME

La Vénétie

Il gusto italiano

D'un côté la mer, de l'autre la montagne. Au milieu, la plaine...
Et dans l'assiette, on retrouve toute la richesse de ce territoire.

Recettes et stylisme Laura Zavan. Photos Valérie Lhomme.



Laura Zavan est cuisinière, consultante, styliste culinaire et auteure d'une douzaine de livres de cuisine italienne.

FICHE
PAGE 137
BACCALÀ
MANTECATO

BOUCHÉE DE PLAISIR

« C'est le *cicheto* (bouchée apéritive) le plus caractéristique de Venise, et le plus gourmand à mon avis ! La recette traditionnelle est à base de morue séchée (le *stockfisch*) qui, en Vénétie, est vendue déjà réhydratée car elle est utilisée très fréquemment. En France, j'utilise de la morue salée et le résultat est très satisfaisant ; cet apéritif a un succès fou ! »

SALADE DE RADICCHIO ROSSO ET HARICOTS BORLOTTI

Pour changer

Préparation : 15 min. Repos : 8 h. Cuisson : 2 h 10. Pour 6 personnes :

■ 600 g de radicchio rosso de Trévise tardif ■ 300 g de haricots secs borlotti ■ 1 oignon ■ 1 feuille de laurier ■ 1 pincée de bicarbonate de soude alimentaire ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à café de vinaigre de vin rouge ou balsamique ■ Sel, poivre

- La veille, faites tremper les haricots secs dans de l'eau.
- Le lendemain matin, égouttez-les et plongez-les dans 2 fois leur volume d'eau avec le laurier, l'oignon pelé, le bicarbonate (qui rend les haricots secs plus digestes). Comptez 2 h de cuisson à petits bouillons : ils doivent être tendres. Salez presque à la fin.
- Nettoyez le radicchio, éliminez la racine et coupez chaque pied en 6 ou 8 morceaux, ajoutez les haricots tièdes et assaisonnez au moment de servir avec le vinaigre, du sel, 3 c. à soupe d'huile d'olive et quelques tours de moulin à poivre (les Italiens ne préparent pas la vinaigrette à l'avance).

Notre conseil vin : un mâcon-verzé.

L'astuce de Laura : pendant l'hiver, à Paris, vous trouverez le radicchio rosso tardif à l'épicerie Rap et chez Terroirs d'Avenir mais votre primeur peut aussi vous le commander. À défaut, utilisez du radicchio rosso précoce, un peu plus amer.

L'AMIE CHICORÉE

« Le *radicchio rosso* de Trévise tardif, appelé aussi "*spadone*", est la chicorée d'hiver la plus appréciée des gourmets pour son goût et sa texture croquante. Exquise crue en salade, mais aussi cuite dans les pâtes et dans le risotto, ou grillée en garniture... L'associer aux haricots borlotti est un classique de la Vénétie. Avec quelques rondelles d'oignon et un trait d'huile d'olive, vinaigre et poivre du moulin : c'est extra ! »

ENTREMETS PANETTONE, MOSTARDA ET MASCARPONE*Clin d'œil*

Préparation : 40 min. Repos : 2 h. Pour 8-10 personnes :

- 1 panettone ou un pandoro artisanal de 500 g ■ 10 cl de marsala (ou de vin blanc doux) dilué dans 10 cl d'eau ■ 700 g de mostarda veneta (de la marque Lazzaris, ou à défaut, de la mostarda di Cremona)
- 500 g de mascarpone ■ 40 cl de crème fleurette froide

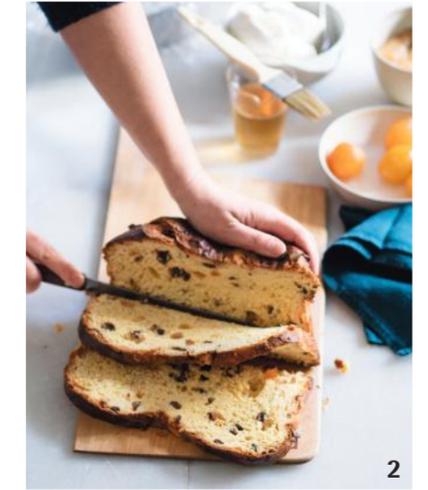
Ustensile ■ 1 moule à cake de 32 cm

- Réduisez en purée les trois quarts de la mostarda à l'aide d'un mixeur. Réservez les fruits restants. Mélangez le mascarpone avec une spatule pour le rendre souple et homogène, ajoutez la purée de mostarda (photo 1). Montez la crème fleurette en chantilly et incorporez-la délicatement au mélange mascarpone-mostarda.
- Coupez le panettone en tranches de 1,5 cm (photo 2) et tapissez un moule à cake de film alimentaire.
- Tapissez le fond du moule d'une couche de tranches de panettone, puis, à l'aide d'un pinceau, imbinez les tranches de liqueur diluée (photo 3), couvrez enfin d'un tiers de la crème au mascarpone (photo 4). Répétez ces opérations deux fois et terminez par une couche de panettone (photo 5). Mettez au frais pour 2 h minimum ou toute une nuit, avec un poids dessus.
- Démoulez l'entremets (photo 6), recouvrez les côtés et le dessus de crème mascarpone-mostarda (photo 7). Découpez les fruits réservés en petits dés et décorez-en le dessus de la bûche (photo 8).

Notre conseil vin : un marsala.

MARIAGE GOURMAND

« J'ai créé cette recette avec mes ingrédients italiens préférés, en hommage à la France. Pour les fêtes de Noël, à Trévise, on déguste le panettone et à Venise le pandoro avec le mascarpone et la mostarda veneta (de Vénétie) qui est une préparation à base de fruits confits (de coings en particulier) à l'essence de moutarde, à tester absolument ! »

**LE PAS-À-PAS COMME LÀ-BAS**

Pour changer de la bûche, un dessert festif à la mode vénitienne.

SIMPLE ET BON

« Composée de couches de pain rassis, de pigeons (qu'on peut remplacer par des cailles ou du poulet), de parmesan et mouillée avec du bouillon de viande, la *sopa coada* est une spécialité délicieuse de ma ville, Treviso. C'est une recette longue à préparer mais simple, que vous pouvez commencer la veille (le bouillon). Savoureux et réconfortant, ce plat se présente comme des lasagnes. J'aime l'accompagner de *radicchio rosso grillé* au four. »



SOPA COADA ET RADICCHIO ROSSO GRILLÉ

Lasagnes de pain, pigeon et parmesan

Préparation : 1 h 30. Repos : 24 h. Cuisson : 4 h 50. Pour 6 personnes :

- 3 pigeons coupés en 4 avec les foies (chez le volailler), à défaut des cailles ou du poulet
- 500 g de pain à la mie serrée ou de pain de mie
- 60 g de beurre + un peu pour le moule
- 150 g de parmesan râpé
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 verre de vin blanc
- 6 pieds de radicchio rosso de Trévise tardif
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Pour 2 litres de bouillon de viande ■ 1 oignon ■ 1 branche de céleri ■ 1 carotte ■ 500 g de bœuf à pot-au-feu (plat-de-côtes) ou 2 cuisses de poulet ■ Sel

- La veille, préparez le bouillon. Dans une casserole, mettez tous les légumes et la viande, couvrez avec 2,5 litres d'eau, portez à ébullition, salez et laissez frémir 2 h en écumant. Coupez le pain en tranches d'1,5 cm. Faites-les sécher en les laissant à température ambiante (si vous utilisez du pain frais, faites-le griller au four).
- Le jour même, coupez en dés l'oignon, la carotte et la branche de céleri. Faites revenir dans un peu d'huile, ajoutez les pigeons sans les

foies et faites-les un peu dorer. Mouillez avec le vin, laissez évaporer, ajoutez 2 louches de bouillon et cuisez à couvert 30 min. Ajoutez les foies 5 min avant la fin de la cuisson. Laissez refroidir la viande avant de la couper en lanières, retirez les foies et coupez-les en deux. Mélangez les légumes et le jus de cuisson avec la viande.

■ Préchauffez le four à 100 °C. Beurrez les tranches de pain. Dans un plat à gratin beurré, disposez une couche de tranches de pain, saupoudrez de parmesan, ajoutez une couche de viande, mouillez avec un peu de bouillon, ajoutez une deuxième couche de pain et poursuivez de façon à obtenir deux couches de pigeon entre trois couches de pain. Ajoutez du bouillon jusqu'à recouvrir le pain. Enfourez pour 2 h de cuisson. Arrosez avec le bouillon de temps en temps pour que le pain reste moelleux.

■ Coupez les pieds de radicchio en quatre dans la longueur, posez-les sur une plaque à four tapissée de papier cuisson. Arrosez bien d'huile d'olive et parsemez de sel, cuisez sous le gril du four des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Poivrez.

■ Servez la *sopa coada* avec un petit bol de bouillon à côté ou versez un fond de bouillon dans l'assiette. Dégustez avec le radicchio grillé et ajoutez éventuellement du parmesan en copeaux.

Notre conseil vin : un morgon.