

Cuisinons ensemble ce samedi 10 décembre dans l'émission Les carnets de Julie

Il y a quelques semaines, j'ai été contactée par l'émission "**Les carnets de Julie**" pour cuisiner une côte de veau basse température sauce forestière. Très heureuse de participer à cette émission très connue et de partager une fois encore ma passion, j'ai donc "squatté" la cuisine de mes amis Lyne et Jean-Louis pour réaliser le tournage en région parisienne. Je les en remercie encore...

J'ai accompagné ce plat de pommes de terre "croustifondantes" en clin d'œil au chef Thierry Marx qui coprésente "**Les carnets de Julie**" avec Julie Andrieu. Il est en effet l'inventeur de cette délicieuse recette de pommes de terre. Le chef Thierry Marx l'avait réalisée lors de l'émission Top Chef 2014 et il la sert toujours dans son restaurant parisien "Sur Mesure" (deux étoiles) sous le nom de pommes de terre croustillantes. La préparation de ces pommes de terre m'a particulièrement intéressée de par leur découpe particulière et par le mode de cuisson alliant cuisson basse température et cuisson dans du beurre clarifié. Le résultat était magnifique et m'a vraiment donné envie d'y goûter. J'ai pris la liberté de les rebaptiser "croustifondantes " car je trouve que ce terme est plus fidèle à leur texture si gourmande, très croustillante et moelleuse à la fois. Une véritable gourmandise! Merci au chef Thierry Marx pour cette recette extraordinaire.

Vous pourrez suivre l'entièreté de la recette **le samedi prochain 10 décembre à 16 h 10 Sur FR3**. Et vous retrouverez la recette en pas à pas sur le blog ce même samedi! Pour vous faire saliver à l'avance voici un petit aperçu de "La côte de veau basse température, sauce forestière et ses pommes de terre croustifondantes"...



Côte de veau cuite basse température, sauce forestière et pommes de terre croustillantes (Les carnets de Julie)

Et **une vidéo du making off** pour vous faire patienter!

Je ne saurais trop vous conseiller cette superbe émission de France 3, le samedi après midi, en compagnie de ces deux présentateurs de renom: Julie Andrieu et le chef Thierry Marx. Leur complicité à l'écran amène à l'émission un côté extraordinairement convivial et sympathique: vous y trouverez non seulement de superbes recettes mais surtout les conseils éclairés et très précieux du chef Thierry Marx et de Raphaël

Haumont (Maître de conférence en physico-chimie) qui ont su associer leurs deux passions à savoir science et cuisine. Vous apprendrez ainsi, au fil des émissions, les pourquoi et comment “ça marche” en cuisine de manière à éviter les erreurs dans vos réalisations culinaires. Tout cela dans le but d’aller encore plus loin et de pouvoir laisser libre cours à votre imagination.



Thierry Marx, Julie Andrieu



Raphaël Haumont, Thierry Marx et Julie Andrieu

Encore un petit mot de remerciement pour la boucherie parisienne “**Hugo Desnoyer**” qui m’a fourni ces délicieuses côtes de veau de lait si goûteuses. Toujours à la recherche de

la perfection et passionné par son métier, Hugo Desnoyer fait un partie des stars dans le monde de la boucherie. Passé maître dans l'art de la maturation il vous propose les meilleurs produits et fournit des grandes tables comme le Palais de l'Elysée, Le Mandarin Oriental, l'Atelier Robuchon...Si vous n'habitez pas Paris vous pouvez même commander en ligne ces viandes exceptionnelles et vous les faire livrer en France et à l'étranger en moins de 24 heures.

Site internet d'Hugo Desnoyer: cliquez [ici](#)

Deux boutiques à Paris:



Hugo Desnoyer

45, rue Boulard 75014 Paris

► Téléphone : 01 45 40 76 67

28, rue du Docteur Blanche 75016 Paris

► Téléphone : 01 46 47 83 00