

**gourmandise**

## Adoptez blanquette attitude

« **D**élicieusement régressive, la blanquette nous réconforte. La savourer, c'est comme être calé bien au chaud contre le sein maternel ». Bordelaise d'origine installée à Sainte-Foy-lès-Lyon, Aurélie D'Assignes-Chauvin a abandonné l'ingénierie logistique pour donner des cours de cuisine. Elle a proposé à un éditeur un livre de recettes vues par trois générations : la grand-mère, la fille, la petite-fille. Réponse de l'éditeur : proposez-moi 60 recettes de blanquette, c'est le plat préféré des Français ! Pour relever le défi, elle s'associe à son beau-frère Mathieu : à lui les idées, à elle la technique.

Par blanquette, Aurélie et Mathieu entendent toute recette intégrant une sauce blanche. Le livre s'ouvre sur les grands classiques comme la blanquette de veau de ma grand-mère ou celle à la lotte et au lard. Puis on passe aux dérivés méditerranéens avec la tante Adèle (veau, tomates, poivrons), son cousin Marco pour la version italienne et Manolo pour la version paella. L'Asie, les Antilles, l'Afrique... Aurélie et Mathieu ont fait un beau voyage. Ils ont même rapporté de Bretagne une galette de blé noir à l'andouille, sauce blanquette. Et ils n'ont pas lésiné sur les produits de luxe : homard et petits légumes, brioche fourrée au foie gras façon blanquette, saint-jacques au foie gras et infusion de morilles.

Certaines recettes me font carrément rêver : la blanquette aux fruits rouges et champagne, celle aux huîtres et sauce au beurre blanc, les meringues à la pistache et cœur fondant de blanquette vanillée. Tout le monde y trouve son compte y compris les végétariens avec cette blanquette à la polenta, beaufort, noisettes, pistache et raisins secs. Une recette symbole de la « blanquette attitude », revendiquée



par les auteurs. Au dessert, je sens que je vais craquer pour une blanquette au caramel avec raisins, crème anglaise, vanille et grand marnier. Au diable les régimes : en ces temps de crise, laissons-nous aller sur la blanquette.

**Harry Covert (harry.covert69@yahoo.fr)**

Les bonnes blanquettes – Editions la Martinière (19,90 euros).

**Ces notes**  
d'Angèle

- 6 au 12 octobre 2011 -