

# LES RECETTES CULTES D'UN NEW YORKAIS

Mes grands-parents sont partis de Russie pour immigrer à New York. J'ai fait le chemin inverse et passé les treize dernières années en tant que New-yorkais à Paris. Les gens me demandent toujours si New York me manque et semblent choqués que j'aie choisi de partir. Le fait est que je préfère être un New-yorkais à Paris – être new-yorkais à New York est plus que banal. C'est un peu comme être Superman. Sur Terre, il est un super-héros – *faster than a speeding bullet... able to leap tall buildings in a single bound*. Mais, une fois de retour sur Krypton (avec sa force de gravitation présumée plus élevée), il ne serait plus qu'un Kryptonien parmi les autres, un simple piéton se déplaçant d'une façon qui n'a rien d'héroïque. Je ne veux pas dire par là que les New-yorkais sont une sorte de race supérieure ou que vivre là-bas est barbant, mais être un expatrié a ses avantages. Pour commencer, vous en arrivez à regretter et à apprécier toutes ces choses du quotidien qui vous semblaient évidentes. Et si vous êtes comme moi, ce phénomène se manifeste presque exclusivement au travers de la nourriture. Ce qui commence par une petite envie nostalgique – disons un bialy frais de chez Kossar ou une part de cheesecake de chez Junior – se transforme en une véritable obsession culinaire. Vous savez alors que vous allez passer les deux prochaines semaines à essayer de trouver comment combler parfaitement ce vide d'après vos différents souvenirs culinaires, ce qui explique grandement ce livre. En fait, ce sont ici les recettes qui me font le plus envie quand New York me manque et qui, de fait, reflètent mon expérience de la nourriture de New York – un mélange de *diners* grecs, d'épicerie juives, un peu de Chinatown à l'ancienne, de malbouffe américaine, de nourriture saine américaine et un tas d'autres choses empilées dans ce « melting-pot ». Mélangez tout et vous avez un aller simple pour NYC. Je vous souhaite un bon voyage ! **M.G.**



# DOUGHNUTS : GARNITURE

*Les doughnuts sont souvent garnis soit de confiture ou de gelée avec un saupoudrage de sucre glace, les Jelly doughnuts, soit de crème pâtissière avec un glaçage au chocolat, les Boston cream.*

*La technique pour fourrer un beignet : Mettre la garniture (environ 2 cuillères à soupe par beignet) dans une poche à douille lisse. Faire un trou dans le beignet à l'aide d'une baguette chinoise ou d'un objet similaire. Insérer la douille dans le trou et remplir doucement le beignet de garniture. Le beignet va gonfler et quand il est plein, un peu de garniture s'échappe du trou. En complément de la gelée ou de la confiture, la crème pâtissière à la vanille est une excellente garniture de beignet.*

# VANILLA PUDDING

## POUR 12 BEIGNETS

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

## INGRÉDIENTS

17 g de Maïzena®  
40 g de sucre  
1 pincée de sel  
22 cl de lait entier  
2 jaunes d'œuf  
25 g de beurre  
½ gousse de vanille

## L'APPAREIL

Mélanger ensemble la Maïzena®, le sucre, le sel et environ 1 cuillère à soupe de lait. Mélanger les jaunes d'œuf avec le reste du lait. Verser les deux mélanges dans une casserole.

## LA CUISSON

Chauffer sur feu moyen en fouettant continuellement. Aux premiers bouillons, retirer du feu sans cesser de fouetter. Quand la crème est onctueuse et épaisse, presque comme une mayonnaise, ajouter le beurre et la gousse de vanille fendue. Si la crème a besoin d'être cuite davantage pour épaissir, remettre la casserole à chauffer sur feu moyen. Débarrasser la crème dans un bol et le couvrir de film alimentaire au contact de la crème afin d'éviter qu'une croûte ne se forme à la surface.



# LEMON POPPY MUFFIN

*De tous les muffins que nous préparons au Bob's Juice Bar, c'est celui que je préfère. J.-P. perfectionne la recette depuis des années et ils sont vraiment irrésistibles.*

## POUR 12 MUFFINS

Préparation : 15 minutes

Cuisson : environ 25 minutes

## INGRÉDIENTS SECS

320 g de farine

3 cuillères à soupe

de graines de pavot

½ cuillère à café de sel

3 cuillères à café de levure chimique

## INGRÉDIENTS LIQUIDES

1 zeste de citron

150 g de sucre

125 g de beurre doux fondu

2 œufs

3 cuillères à soupe de jus de citron

21 cl de yaourt

## FRUITS

100 g de pomme râpée

100 g de poire épluchée et

épépinée (coupée en petits dés)

## GLAÇAGE

125 g de sucre glace

2 cuillères à soupe de jus de citron

1 cuillère à soupe d'eau chaude

## LA PÂTE

Préchauffer le four à 190 °C. Mélanger tous les ingrédients secs. Battre les ingrédients de la préparation liquide.

Amalgamer le tout en incorporant les fruits.

## LA CUISSON

Répartir la pâte dans les moules à muffins et enfourner

25 minutes environ jusqu'à ce que les muffins soient bien

dorés et qu'un cure-dents planté au centre en ressorte sec.

## LE GLAÇAGE

Mélanger tous les ingrédients du glaçage jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Ajouter plus d'eau si nécessaire pour un glaçage plus liquide. Pour un glaçage blanc et épais comme sur la photo, n'ajouter pas trop d'eau, juste assez pour y tremper les muffins.

Tremper la tête de chaque muffin dans le glaçage. Laisser l'excès de glaçage couler dans un bol. Puis placer les muffins sur une grille, le dessus vers le haut, et réserver le temps que le glaçage sèche.



# BANANA BREAD

*Un gâteau classique en forme de pain. Je le préfère avec des morceaux de banane visibles et de gros morceaux de chocolat.*

## POUR UN MOULE RECTANGULAIRE DE 21 X 9 CM ET 8 CM DE HAUTEUR

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 55 minutes

### INGRÉDIENTS SECS

165 g de farine

50 g de farine de sarrasin

1,5 cuillère à café de

levure chimique

1 cuillère à café de cannelle

1 cuillère à café d'extrait de vanille

### INGRÉDIENTS LIQUIDES

65 g de sucre brun

5 cuillères à soupe

d'huile de tournesol

2 œufs

175 g de crème fraîche

épaisse (30 % de MG)

### GARNITURE

165 g de banane, coupée en petits

dés ou écrasée avec une fourchette

110 g de chocolat coupé

en petits morceaux

### LA PÂTE

Préchauffer le four à 180 °C (four à chaleur tournante). Beurrer et fariner le moule.

Mélanger les ingrédients secs. Battre les ingrédients liquides. Incorporer la banane à la préparation liquide et le chocolat à la préparation sèche.

Amalgamer les deux préparations sans trop travailler la pâte.

### LA CUISSON

Remplir le moule de pâte aux trois quarts de la hauteur.

Enfourner pendant 45 minutes. Recouvrir d'un papier d'aluminium et poursuivre la cuisson encore 10 minutes.

Laisser refroidir avant de servir.

*note : pour réaliser le banana bread en version muffin, répartir la pâte dans des moules à muffins, déposer une rondelle de banane sur la pâte et enfourner pour environ 25 minutes à 180 °C. (on obtient environ 10 muffins).*





## STREET FOOD

*Une vaste scène de street food (littéralement « nourriture de rue ») qui, du vendeur de hot-dog à Central Park à la traditionnelle glace pilée sur la côte ouest de Brooklyn, reflète ce rythme de vie effrénée, cet esprit d'entreprise débridé et, plus que tout, cet appétit insatiable.*



# BUTTERMILK PANCAKES

*Des pancakes classiques au lait fermenté.*

## POUR 7 PANCAKES

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 3 à 5 minutes par pancake

## INGRÉDIENTS SECS

190 g de farine T65 ou T55

2 pincées de bicarbonate de soude

2 cuillères à café de levure chimique

1 cuillère à soupe de

sucré en poudre

½ cuillère à café de sel

## INGRÉDIENTS LIQUIDES

22 cl de lait fermenté

2 œufs moyens

80 g de beurre fondu

4 gouttes d'extrait de vanille

## LA PÂTE

Mélanger les ingrédients secs. Battre les ingrédients liquides, et les incorporer au fouet à la préparation précédente sans trop travailler la pâte. Il doit rester des grumeaux ; si l'on mélange jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement lisse, les pancakes risquent d'être trop durs.

## LA CUISSON

Faire chauffer une poêle sur feu moyen avec un peu d'huile. Je préfère l'huile de noix de coco, mais l'huile de tournesol convient aussi. Tester la poêle avec une petite cuillère de pâte : si ça ne grésille pas, ce n'est pas assez chaud ; si le dessous devient trop doré avant que des bulles n'apparaissent sur le dessus, c'est trop chaud. Régler le feu pour que le dessous soit parfaitement doré quand le dessus « bulle » bien mais n'est pas encore sec. Verser une louche pour chaque galette et ajouter aussitôt par exemple des fruits ou tout autre ingrédient de votre choix. Quand le dessous est bien doré, retourner le pancake à l'aide d'une spatule et le faire cuire de l'autre côté pendant 30 à 40 secondes environ. Servir chaud avec du sirop d'érable et du beurre.



# CHICKEN SALAD SANDWICH

*Voici une crème à tartiner mexicaine traditionnelle à l'avocat, qui remplace la mayonnaise dans la sauce du sandwich « chicken salad » typique.*

## POUR 2 SANDWICHS

Préparation : 15 minutes

## SANDWICHS

2 bagels (page XX)

## GUACAMOLE

1 petit avocat bien mûr écrasé à la fourchette  
40 g d'oignon rouge finement émincé (1/3 oignon rouge)  
½ cuillère à soupe de jus de citron vert  
2 pincées de sel  
1 tour de moulin à poivre  
1 pincée de cumin en poudre  
1 à 2 gouttes de tabasco (facultatif)

## GARNITURE

300 g de restes de poulet cuit (page XX)  
4 rondelles de tomates  
1 poignée de roquette  
2 pincées de sel  
2 tours de moulin à poivre

## LE GUACAMOLE

Écraser à la fourchette l'avocat. Émincer l'oignon rouge et l'ajouter à la purée d'avocat. Presser le jus d'½ citron vert et l'ajouter au mélange précédent. Saler, poivrer, ajouter le cumin puis le tabasco.

## LA GARNITURE ET LE MONTAGE

Couper les restes de poulet en petits morceaux. Les ajouter au guacamole. Mélanger délicatement.  
Couper les bagels en 2 dans l'épaisseur, garnir la partie inférieure de chaque bagel du mélange guacamole-poulet. Ajouter 2 rondelles de tomates puis une poignée de mesclun sur chaque sandwich. Saler et poivrer. Recouvrir avec la partie supérieure du bagel et déguster sans attendre.

## POTATO SALAD

Voir page XXX.





## KATZ'S

*Dans les années 1930, l'âge d'or du théâtre yiddish dans le sud-est de Manhattan, ce delicatessen juif était l'endroit où il fallait être. Aujourd'hui, avec ses inimitables sandwichs au corned-beef ou ses knishes, il reste une institution incontournable pour les locaux comme pour les touristes.*



# EGGS OVER EASY

*Ce sont des œufs sur le plat  
brièvement sautés et retournés.*

## POUR 1 PERSONNE

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 5 minutes

## INGRÉDIENTS

2 œufs

3 cuillères à soupe de beurre doux et/ou d'huile d'olive

## LES ŒUFS

Sur feu moyen, faire chauffer un beau morceau de beurre, de l'huile d'olive ou un mélange des deux dans une poêle (vraiment) antiadhésive.

Quand le beurre et/ou l'huile d'olive grésille, casser l'œuf avec précaution dans la poêle.

Au bout de 2 minutes, à l'aide d'une spatule large, fine et propre, s'assurer que l'œuf n'attache pas au fond de la poêle, en la glissant sous l'œuf afin de décoller toute partie attachée. Incliner la poêle pour faire glisser l'œuf sur la spatule (en agitant la spatule en la faisant avancer si nécessaire) et retourner doucement l'œuf au bord de la poêle (attention de ne pas les faire tomber !). Au bout d'environ 20 secondes, incliner la poêle et glisser l'œuf sur le bord d'une assiette. Avec de la pratique, vous verrez qu'il deviendra facile de préparer les œufs de cette façon. Pendant votre entraînement, vous pouvez considérer que « les œufs super faciles » sont un moyen d'exercer votre délicatesse.

## LE BACON À LA POÊLE

Voir page XX.

