

Les recettes des deli newyorkais

Les « **delicatessen** » de **New York** ont été créés à l'origine par et pour les Juifs d'Europe Centrale. Ce sont des restaurants populaires, animés et bruyants, ouverts souvent très tard le soir qui servent des spécialités inspirées de la cuisine familiale des Juifs ashkénazes. Bagels, pastrami, boeuf salé, pickles, cheesecake, blintzses etc... sont des plats classiques avec un ajout typiquement américain de Philadelphia. Carnegie Deli ou Katz's sont des institutions.

Variations sur le thème classique « lox and bagels and cream cheese » pour 8 à 10 bagels



Procurez-vous des bagels frais (Coop ou Aligro), passez-les rapidement sous l'eau et 3-4 minutes au four à 200°. Laissez tiédir et couper en deux dans l'épaisseur.

Le bagel parfait est très légèrement croustillant à l'extérieur, souple, voire un peu collant.

Lox and cream cheese : farcir de Philadelphia (ciboulette en option) et de saumon fumé.

Variations* pour farcir les bagels :

1. Farce avocat et œufs

2 avocats bien mûrs, écrasés grossièrement à la fourchette

2 œufs durs écalés, écrasés à la fourchette

1 cs de moutarde mi forte

1 cs de mayonnaise

sel / poivre, quelques gouttes de jus de citron.

2. fromage frais et aneth

1 barquette de Philadelphia ou 100g de fromage blanc frais crémeux
3-4 brins d'aneth ciselé
sel / poivre.

3. Liptauer

150g de Philadelphia, 50 g de beurre, 1cs de crème aigre, 1 cs de moutarde douce
1cc de graines de cumin, 1cc de ciboulette, 1 cs de câpres hachées, 1cc de paprika, sel /poivre.

** recettes inspirées de « The Jewish Kitchen » Clarissa Hyman, Conran Octopus, London 2003.*

Salades et side dishes

1. coleslaw

1 petit chou vert (800g)
½ oignon
5 carottes
4cs de mayonnaise (version plus light : 2 cs mayo et 2cs de crème aigre)
1cs de moutarde mi-forte
1cs de sucre
sel /poivre et 1cs de graines de céleri (en option)
Eliminer les feuilles dures du chou et le tronc, râper les légumes, mélanger les ingrédients de la sauce, mélanger le tout et laisser reposer au frais.

2. Baltic herring salad

4 -5 filets de harengs à l'huile (Matjes)
½ oignon
1 pomme
3 cornichons au sel (ou ½ concombre)
1 petite betterave (en option)
5 brins d'aneth
4cs de crème aigre
1cc de sucre
sel / poivre
Egoutter les harengs, les découper en lamelles. Couper les légumes et les cornichons en petits cubes, ciseler l'aneth. Mélanger les ingrédients et laisser reposer au frais.

3. tuna salad

1 boîte de thon à l'huile 250g, égouttée

3cs de mayonnaise tartare (ou 3cs de mayonnaise et 2cs de petits cubes de cornichons au sel)

1cs de crème aigre

sel / poivre

Ecraser le thon à la fourchette, mélanger les ingrédients de la sauce, ajouter au thon et laisser reposer au frais.

Pour élaborer du « tuna spread » détendre avec 2cs de crème aigre.

4. latkes

6 pommes de terre à chair ferme

1 oignon

1 œuf

2 cs de farine

sel / poivre

huile pour friture

purée de pommes pour servir

Râper les pommes de terre et l'oignon, bien sécher avec du papier absorbant. Ajouter l'œuf battu et la farine, saler et poivrer, bien mélanger.

Cuire en façonnant des petites crêpes dans 1cm d'huile dans une poêle bien chaude.

Egoutter sur du papier absorbant, garder au chaud.

Servir avec de la purée de pommes peu sucrée.

Blintzes



150g de farine

2cs de sucre

1 sachet de sucre vanillé

3 jaunes d'œufs

50 g de beurre

300 ml de lait coupé d'eau

1cs de crème aigre

1 pincée de sel

huile pour cuire

Mélanger les ingrédients au fouet électrique, laisser reposer au frais plusieurs heures.

Cuire dans une poêle chaude en étalant bien la pâte.

Servir tiède avec une cs de crème aigre et un coulis de fruits rouge ou une purée de pommes sucrée.

New York cheesecake



750g de Philadelphia
100g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
le zeste de 2 citrons non traités, râpé très fin
3 œufs
1 pincée de sel
250g de petits beurre ou de spéculoos
125 g de beurre fondu
1 pincée de sel

Préparer le gâteau la veille et conserver au frais.

Préchauffer le four à 180°.

Mixer les biscuits, le beurre fondu et une pincée de sel. Etaler le mélange dans un cercle ou un moule à charnière de 20cm, réserver au frais.

Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Réserver.

Mixer le Philadelphia avec les jaunes d'œufs, le sucre, le sucre vanillé et les zestes de citron. Ajouter délicatement les blancs d'œufs, mélanger à fond et verser dans le moule garni du fond de biscuits.

Cuire 50 minutes à 1heure au milieu du four préchauffé. Le dessus du cheesecake doit être légèrement doré et le centre encore un peu tremblant, vérifier la cuisson avec une brochette.

Rugelach



150g de farine
200g de beurre mou
200g de Philadelphia
2cs de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
Farce pour 32 petits rugelach:
50g de sucre brun
4cs de cacao non sucré
100g de noisettes finement hachées
30g de beurre fondu
1 blanc d'œuf
sucre pour saupoudrer

Mixer le beurre et le Philadelphia, ajouter le sucre, le sucre vanillé, le sel et la farine. Pétrir pour former une pâte souple, ajouter de la farine si nécessaire. Réserver au frais.

Mélanger les ingrédients de la farce, sauf le blanc d'œuf.

Préchauffer le four à 180°.

Etaler la moitié de la pâte au rouleau, découper un cercle de 26 cm à l'aide d'un cercle de pâtisserie ou du fond d'un moule à charnière, Découper 16 triangles. Badigeonner de blanc d'œuf détendu d'un peu d'eau et saupoudrer de la moitié de la farce. Rouler les 16 rugelach en partant du bord large vers la pointe, comme un croissant, badigeonner de blanc d'œuf et saupoudrer de sucre.

Répéter l'opération avec la deuxième partie de la pâte et de la farce.

Cuire à 180° 20 à 25 minutes ou jusqu'à coloration dorée.

Laisser refroidir sur une grille.