

ANNE DUFOUR CAROLE GARNIER

# RECETTES NEW-YORKAISES INRATABLES

Burgers, bagels, cupcakes,  
cheesecakes... les grands classiques  
comme si vous y étiez !



QUOTIDIEN MALIN  
ÉDITIONS

# RECETTES NEW-YORKAISES INRATABLES

*Sex and the City, Friends, Les experts...* Si toutes ces séries vous font rêver de la Grosse Pomme et vous donnent des envies de savoureux club sandwiches ou de croustillants bagels, pourquoi ne pas faire vous-même vos recettes comme si vous y étiez ?

Au programme de ce livre :

- Tour d'horizon de ce qui définit la cuisine new-yorkaise :  
salé-sucré, sauces épicées, condiments savamment associés...
- Les ingrédients indispensables : moutarde, cornichons,  
sauce BBQ, pains à burgers, bagels... et comment les remplacer  
quand on n'en trouve pas !
- Des recettes succulentes pour tous les gourmands.

---

**TOUTES LES SAVEURS MADE IN NEW YORK ENFIN À PORTÉE DE MAIN !**

---

Quelques exemples :

Caesar salad ★ Coleslaw ★ Chicken burgers ★ Onion rings ★ Hot dog ★ Donuts ★

Cheesecake au citron ou au chocolat blanc ★ Bagels Tex Mex ★ Chicken wings ★

Pancakes ★ Apple pie et sauce caramel ★ Milkshake à la fraise... Miam ! ★

Anne Dufour et Carole Garnier sont journalistes santé et auteurs à succès de nombreux livres dont *Mes petites recettes magiques régressives*. Fans de la cuisine US, elles ont eu envie de partager leur passion et leurs recettes avec leurs lecteurs !

ISBN 978-2-84899-615-8



9 782848 996158

**6 euros**  
Prix TTC France

design : bernard amiard

RAYON LIBRAIRIE : CUISINE

**QUOTIDIEN MALIN**  
ÉDITIONS

DES MÊMES AUTEURS, AUX ÉDITIONS LEDUC.S

*Le grand livre du régime Okinawa*, 2013.  
*Mes petites recettes magiques régressives*, 2012.  
*Mes petites recettes magiques sans sel*, 2012.  
*Mes petites recettes magiques aux superfruits*, 2012.  
*Brûle-graisses*, 2012.  
*Mes recettes magiques au konjac et aux shirataki*, 2012.  
*Mes petites recettes magiques aux protéines végétales*, 2011.  
*Mes petites recettes magiques antidiabète*, 2011.  
*Mes petites recettes magiques aux oméga 3*, 2011.  
*Mes petites recettes magiques anticholestérol*, 2011.  
*Mes petites recettes magiques hyperprotéinées*, 2011.  
*Le régime nordique*, 2010.  
*Mes petites recettes magiques à l'agar-agar*, 2010.  
*Verrines simplissimes à l'agar-agar*, 2008.  
*Programme minceur agar-agar en 15 jours*, 2008.  
*Agar-agar, la nouvelle arme antikilos*, 2007.  
*Le régime express IG brûle-graisses*, 2007.

Retrouvez nos prochaines parutions, les ouvrages du catalogue et les événements à ne pas rater sur notre site Internet. Vous pourrez également lire des extraits de tous nos livres, recevoir notre lettre d'information et acheter directement les livres qui vous intéressent, en papier et en numérique!

**À bientôt sur [www.editionsleduc.com](http://www.editionsleduc.com)**

Découvrez également toujours plus d'astuces et de bons conseils malins sur [www.quotidienmalin.com](http://www.quotidienmalin.com) et [www.facebook.com/QuotidienMalin](https://www.facebook.com/QuotidienMalin).

Maquette : PCA

Illustrations : Fotolia, Patrick Leleux PAO (p. 13)

© 2013 LEDUC.S Éditions

17, rue du Regard

75006 Paris – France

E-mail : [info@editionsleduc.com](mailto:info@editionsleduc.com)

ISBN : 978-2-84899-615-8

*Quotidien Malin est une marque des éditions Leduc.s*

ANNE DUFOUR CAROLE GARNIER

RECETTES  
NEW-YORKAISES  
INRATABLES

QUOTIDIEN MALIN  
ÉDITIONS

# Sommaire

Introduction	7
PARTIE 1: COOKING IN NEW YORK	9
C'est quoi exactement, la cuisine new-yorkaise ?	11
Les 26 ingrédients indispensables pour cuisiner comme à New York	19
15 menus new-yorkais	33
PARTIE 2 : NOS RECETTES FROM NEW YORK	37
Starters Sex in the City	39
NYC Bagels	55
Big burgers	65
Accompagnements	71
Sandwichs	77
Viandes & Œufs	91
Cheesecakes	99
Tartes et gros gâteaux	107
Cupcakes, muffins, whoopies & Co	131
Milk-shakes et crèmes glacées	151
Adresses	165
Table des matières	167



# Introduction

Ceux qui ont déjà foulé les trottoirs de New York ont les yeux qui s'illuminent quand ils racontent leurs expériences culinaires : un cheesecake dégusté dans un restaurant en plein cœur de Manhattan, un brunch savouré près de Central Park, un burger englouti sur Broadway, au milieu des écrans et des panneaux lumineux, un bagel au saumon avalé au coin d'une rue ou dans un square tout en lisant le journal, un muffin acheté dans un Deli, une salade XXL reconstituante au milieu d'une virée dans TriBeCa... Aujourd'hui représentatives de *Big Apple*, toutes ces recettes viennent finalement... d'ailleurs. Ville de toutes les cultures, New York est aussi la ville de toutes les cuisines, absorbant les influences du monde entier. Immigrants italiens, juifs polonais, anglais, irlandais, chinois, hispaniques, noirs-américains, tous ont apporté leur empreinte culinaire.

Dans la ville « qui ne dort jamais », la *street-food* ou « nourriture de rue » est omniprésente. Chaque coin de rue est occupé par un *cart*, une petite camionnette ambulante où chacun peut acheter hot dogs, bretzels géants, cookies... Autrefois cantonnés aux quartiers d'affaires pour permettre aux employés de déjeuner sur le pouce, ces stands ambulants sont peu à peu en train de laisser la place aux *food-trucks*, gros camions flambant neufs qui se déplacent chaque jour d'un quartier à un autre. Leur position est indiquée en temps réel sur Internet ou sur les réseaux sociaux, et on guette leur passage pour goûter à la spécialité de chacun.

Et ceux qui ne connaissent la *Big Apple* qu'à travers des séries comme *Sex and the city*, *Mad Men*, *Les Experts*, *Damages* ou *New York 911*, tous ont en tête les Caesar Salad, bagels au saumon



fumé et autres gâteaux à la carotte dévorés par les acteurs. Vous régaler à la mode NYC sans prendre l'avion et sans quitter votre salon, c'est ce que vous propose ce livre, à travers 100 recettes mythiques, à préparer en un clin d'œil et à déguster avec tous vos *Friends*, bien sûr !

PARTIE 1

# COOKING IN NEW YORK





# C'est quoi exactement, la cuisine new-yorkaise ?

**U**ne cuisine parfaitement hétérogène ! À l'image de la ville qui mêle les communautés, sa cuisine conjugue les influences : anglo-saxonnes, afro-américaines, hispaniques, juives, chinoises... Harlem abrite la plus grande communauté afro-américaine d'Amérique. On y déguste la cuisine traditionnelle du Sud : poulet frit, côtes de porc, pain au maïs... en écoutant du jazz, forcément. La cuisine italienne est aussi largement présente et nombre de restaurants proposent pâtes et pizzas. N'oublions pas les influences chinoises, juives, allemandes (sans cette dernière, le hamburger ne serait jamais né)... ni bien sûr les traditions anglo-saxonnes, anglaises, irlandaises, écossaises, omniprésentes à l'heure du petit-déjeuner (bacon et saucisses grillées, œufs au plat et brouillés, pancakes, sandwiches...) et du dessert (gâteau à la carotte, petits pains, muffins...).

## Sandwichs, burgers & Cie

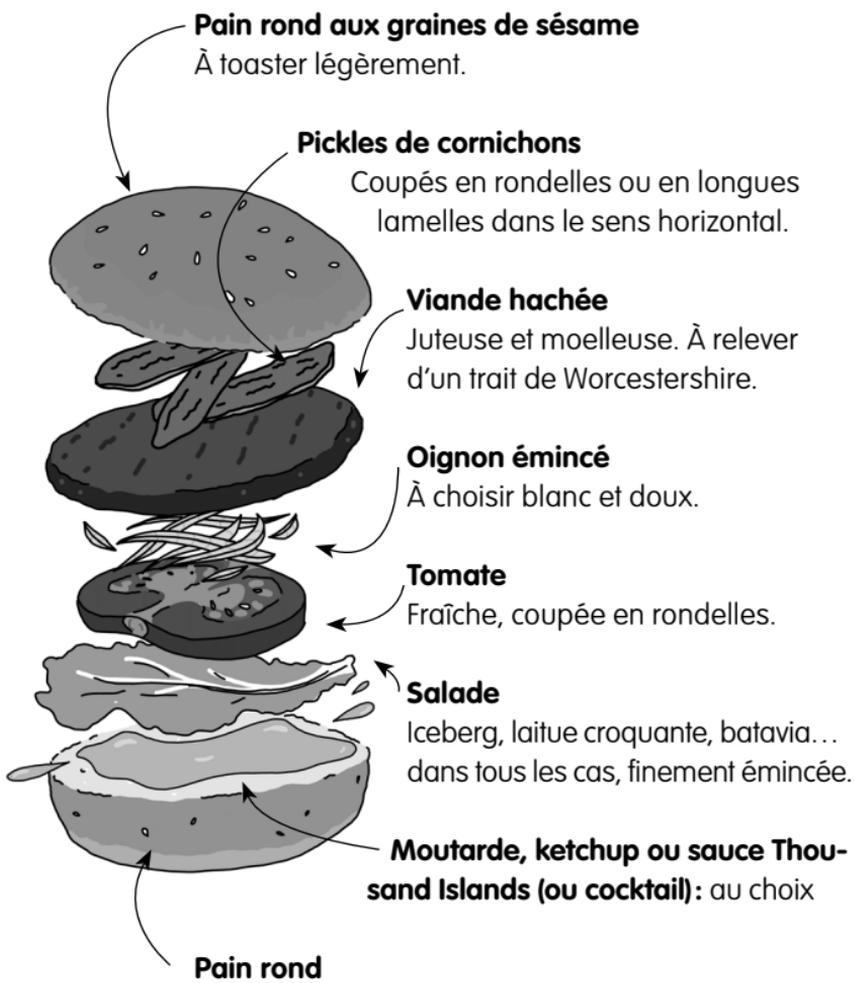
Ne vous laissez pas tromper par ce que l'on met traditionnellement derrière le terme « sandwich » en France. Aux États-Unis, un sandwich pris dans un restaurant est un véritable repas. Généreusement garni, il est toujours accompagné de frites, de salade et/ou de légumes chauds. On y ajoute tous les « extras » possibles et imaginables : oignons, champignons, fromages, sauces... moyennant quelques dollars. Et le hamburger alors ? S'agit-il d'une création 100 % américaine, mêlant jambon (*ham*) et pain ?



Où viendrait-il plutôt de Hambourg ? Au milieu du <sup>xix</sup><sup>e</sup> siècle, de nombreux Allemands quittent le port de Hambourg pour émigrer en Amérique. À bord des bateaux, on mange essentiellement de la viande de bœuf hachée, parfois entre deux tranches de pain. Le « steak cuit à la mode de Hambourg » devient populaire.

Au début des années trente, le personnage de J. Wellington Wimpy apparaît dans la bande dessinée *Popeye*. Signe particulier : amour fou pour les hamburgers. L'entrepreneur Eddie Gold a alors l'idée de créer une chaîne de restaurants de hamburgers à son nom : Wimpy's. La première succursale ouvre à Chicago, suivie d'une longue liste aux États-Unis, puis en Europe dans les années cinquante. En France, la chaîne a fermé en 1969, mais existe toujours en Angleterre. Avis aux curieux ! Mais... et Ronald, alors, le fameux clown en habit jaune ? Il faut attendre la fin des années quarante. Nous sommes en Californie, à Pasadena. Les frères Maurice et Richard McDonald tiennent une salle de cinéma à laquelle est jouté un stand de hamburgers. Quelques années plus tard, leur fournisseur de hachoirs électriques découvre leur petit commerce et sa queue perpétuelle. Idée lumineuse : il propose aux deux frères de mettre en place une franchise de restaurants basés sur ce principe de vente à emporter. McDonald's naissait. Profitons-en pour souligner que le « burger » n'a pas toujours la connotation *junk-food* qu'il a en France. Il suffit d'en goûter un dans un restaurant pour découvrir un véritable plat, où une viande moelleuse et tendre se prélassait entre deux moitiés de bun (petit pain) tout chaud. Rien à voir avec le steak haché un peu coriace, servi dans un petit pain sucrailleux.

## Anatomie d'un hamburger



## La révolution verte

On mange mal, aux États-Unis? Gras, salé, sucré, bref, tout ce qu'il ne faut pas? Attention aux raccourcis: on trouve sans problème de quoi se nourrir *healthy* (équilibré). Depuis plusieurs années, les New-Yorkais sont de grands consommateurs de bio



(*organic food*) et de produits locaux et de saison, qu'ils achètent notamment sur les *farmers' markets*, ces marchés fermiers qui se tiennent dans tout Manhattan. Produits laitiers bio, alternatives végétariennes... les Américains sont à la recherche d'une alimentation qui a du sens. Sur les cartes des restaurants, il n'est pas rare de trouver de petits pictogrammes signalant les plats *vegan* (végétariens), *gluten free* (sans gluten), *dairy free* (sans produits laitiers), *low fat* (faible teneur en matières grasses) ou encore *low calories* (basses calories). Les New-Yorkais font aussi attention à leur ligne et le *diet* (prononcer « daïèt », l'équivalent de notre « light ») a la cote. Sodas, crèmes glacées, vinaigrettes, bonbons, plats préparés, préparations pour desserts... il est possible de trouver quasiment tous les produits d'épicerie dans leurs versions « régime ».

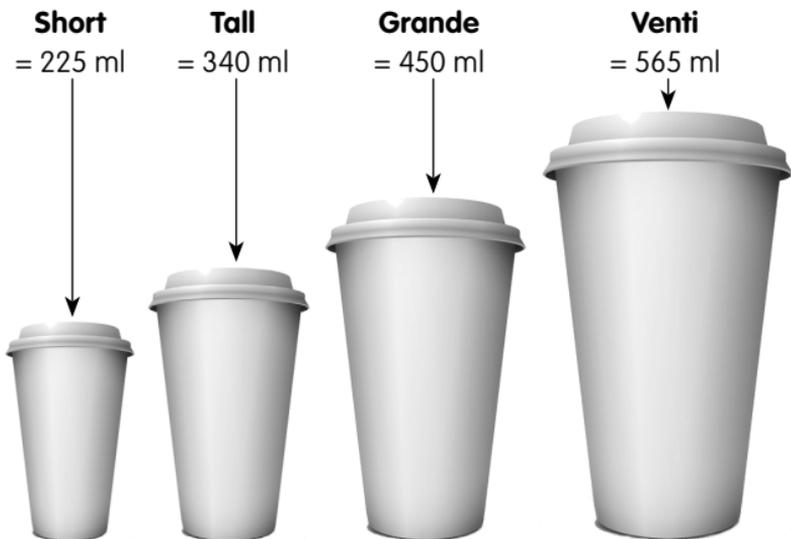
Impossible également de rater les *salad bars*. On y compose en direct sa salade personnalisée, en choisissant au fur et à mesure la base de salade, les crudités, la viande ou le poisson, les « touches gourmandes » (noix, fruits secs, graines germées...) puis la vinaigrette. Le tout est mélangé devant les yeux du client, qui n'a plus qu'à payer sa salade selon son poids, avant de repartir la manger dans l'un des nombreux squares de la ville. Sans oublier ces chaînes où il est possible d'acheter des smoothies à emporter (préparations de fruits frais, mixés pour en faire des jus), des salades de fruits, des yaourts glacés... Manger sain et équilibré à New York, rien n'est plus facile !

## Le brunch, tradition du week-end

Le dimanche surtout, mais aussi le samedi, les New-Yorkais ont coutume de se retrouver dès 11 heures pour bruncher autour d'une boisson chaude, voire d'une coupe de champagne ou d'un cocktail pour les plus matinaux, et de divers plats : sandwiches,

salades, pancakes, muffins... et pléthore de recettes à base d'œufs. Déjà, il faut choisir entre les œufs au plat, pochés, frits, brouillés ou en omelette, puis entre différentes combinaisons de légumes (brocolis, champignons, oignons, poivrons, épinards...), de fromages (cheddar, suisse, mozzarella...), de charcuteries (bacon, saucisses, jambon, dinde...), ou encore de saumon fumé... Les menus peuvent être longs comme le bras!

Côté cafés, vous n'aurez pas moins l'embarras du choix. D'abord, parlons de votre tasse. La voulez-vous *short*, *tall*, *grande*, *venti*? Même si vous optez pour le format *short*, ne vous attendez pas au ristretto italien ni même à l'expresso. Les Américains aiment les grands formats. Pour le café, c'est la même chose. La version *short* représente l'équivalent de l'un de nos mugs. Ils aiment aussi parfumer leurs cafés avec de la vanille, du caramel ou de la cannelle, et y ajouter de généreuses lampées de lait (de vache ou de soja) ou de crème fouettée.





## Au pays des *steakhouses* et des *diners*

Les Américains peuvent se prévaloir d'avoir une viande de bœuf de premier choix, tendre et à la saveur typée. Les musts, à goûter dans les restaurants spécialisés (les *steakhouses*) : le très tendre « *prime rib* » (attention, le « *spare rib* » désigne du travers de porc), le « *filet mignon* » (un pavé dans le filet, et non un morceau de porc), le « *sirloin steak* », le « *T-bone* » (double entrecôte avec l'os en T)... On peut la choisir *well done* (très cuite), *medium* (à point), *medium rare* (rosée), *rare* (saignante)... Mais les amateurs de steaks bleus sont souvent déçus : aux États-Unis, la viande se mange plutôt à point. Dans tous les cas, la viande est escortée de sauces et de garnitures au choix : galette de pommes de terre râpées (*hashbrown*), frites (*french fries*), pommes de terre cuites au four dans leur peau (*jacket potatoes*), purée (*mashed potatoes*), légumes verts (*greens*)...

Ne manquez pas non plus le charme d'un repas dans un *diner* (prononcer « daïneur »). Un décor souvent kitsch, un grand comptoir, des tables autour desquelles s'asseoir sur des chaises ou des banquettes en skaï, des plats simples servis quasiment 24 h/24... Cherchez le juke-box. Vous y êtes. La tradition des *diners* remonte à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Le premier était une roulotte tirée par un cheval, et sa clientèle constituée de travailleurs de nuit. Ces cantines itinérantes devinrent peu à peu permanentes et s'aménagèrent de tables, de comptoirs. Dans les années cinquante, l'inox, la mélamine, le Formica, le vinyle et le néon font leur entrée. Depuis, la déco n'a pas vraiment changé...



## Cupcakes, brownies et cheesecakes, les incontournables

Une petite pause entre copines ? Vite, un cupcake (littéralement « gâteau-tasse »). Étaient-ils à l'origine cuits dans des tasses, préparés avec une tasse servant d'unité de mesure, ou bien accompagnaient-ils toujours une tasse de thé ? Si le nom de ces petits gâteaux prête à discussion, leur attrait, lui, met tout le monde d'accord. Cuits dans une caissette en papier, et surmontés d'un glaçage coloré ou d'une chouquette de crème et de décors en sucre, ils rivalisent de créativité avec des parfums à la violette, à la rose ou au caramel, des décors en forme de fleurs, de visages ou d'animaux... Très à la mode dans les années cinquante puis tombés en désuétude, ils ont fait leur grand retour grâce à la série *Sex and the City*, où Miranda et Carrie engloutissaient allègrement les cupcakes de la désormais célèbre Magnolia Bakery\* ! À leurs côtés, trônent en bonne place les cookies qu'on ne présente plus, les muffins, mais aussi les *whoopie pies*. Composés de deux disques bombés enserrant une crème, ils ressemblent à nos macarons, la poudre d'amande en moins et le moelleux en plus. À l'origine, la recette indiquait des coques au chocolat et une crème à la vanille. Aujourd'hui, on trouve tous les parfums, du caramel à la cerise en passant par la citrouille, le citron, le beurre de cacahuètes, la menthe...

Au dessert, vous ne pourrez passer à côté des traditionnels cheesecakes, gâteaux à la carotte ou à la citrouille, brownies et un cortège de gâteaux nappés de crème. Ni aériens ni servis en petites portions, les desserts américains n'ont pas l'intention de vous laisser sur votre faim ! Mais c'est ça qui est bon, personne ne dira le contraire.

---

\* 401 Bleecker Street (angle West 11th).



# Les 26 ingrédients indispensables pour cuisiner comme à New York

Le petit goût si particulier des salades composées ? La texture dense et onctueuse des cheesecakes ? Le moelleux des muffins ? Parce que les recettes new-yorkaises ont chacune ce petit « truc en plus » qui nous fait craquer et qu'on ne retrouve nulle part ailleurs, il va de soi qu'il faut choisir les bons ingrédients. Tout ce qu'il faut savoir pour identifier les basiques de la cuisine US.

## 1. Bacon, la touche qui croustille

Grillé, il se sert dans les burgers, avec les œufs frits, dans les salades... Attention : le bacon que l'on trouve en France est généralement fait à partir de noix de jambon, et se présente sous forme de tranches cylindriques, très peu grasses. Le bacon américain ressemble davantage à nos tranches de poitrine fumée, longues et très entrelardées.

**Où le trouver :** chez le charcutier.

**Par quoi le remplacer :** de la poitrine fumée, coupée finement.



## 2. Bagels, les petits pains ronds avec un trou dedans

De tradition juive à l'origine, ces petits pains ronds troués en leur centre sont un rendez-vous du petit déjeuner, grillés et tartinés de *cream cheese*, ou de beurre et de confiture. Garnis de thon ou de saumon fumé (lox), ils font figure de déjeuner express. Leur fabrication requiert tout un art. L'anneau de pâte, façonné à la main, est plongé rapidement dans un bain d'eau bouillante avant d'être cuit au four, d'où sa texture particulière, à la fois ferme et moelleuse. Certains artisans affirment même que l'eau (du robinet) de New York est indispensable pour leur donner toute leur saveur... Le bagel le plus populaire est sans doute celui aux graines de pavot, mais il se décline aussi au sésame, à l'oignon, au fromage gratiné, ou en version sucrée, à la cannelle, aux raisins secs...

**Où les trouver :** au rayon « pains » des grandes surfaces, dans les chaînes de magasins de surgelés...

**Par quoi les remplacer :** à défaut, prenez des pains à hamburgers, mais la mie du bagel est plus dense.

## 3. Le beurre de cacahuètes : un pur beurre

Tartiné sur une tranche de pain, dans un sandwich, sur un pancake ou cuisiné dans des cookies ou une crème glacée, le beurre de cacahuètes est un incontournable. Il existe des beurres de cacahuètes nature (*peanut butter*), sucrés, ou encore mélangés à des brisures de cacahuètes (*crunchy*). Une cuillère à soupe dans la pâte d'un gâteau, de cookies ou d'un brownie lui donnera un goût tout à fait particulier.



**Où le trouver :** au rayon « confitures » ou « exotiques » des grandes surfaces, dans les enseignes type Marks & Spencer.

**Par quoi le remplacer :** rien, il est vraiment unique.

## 4. *Buttermilk*, le secret des gâteaux moelleux

Littéralement, il faudrait traduire par « petit-lait », c'est-à-dire le liquide qui se forme lors du barattage du beurre. En pratique, on parle plutôt de « lait fermenté ». Semblable à du yaourt à boire, un peu acidulé, le *buttermilk* est principalement utilisé dans des muffins, des petits pains, des pancakes, des cupcakes... auxquels il apporte un moelleux particulier.

**Où le trouver :** dans des épiceries ou sur des sites spécialisés.

**Par quoi le remplacer :** du lait Ribot (spécialité bretonne au rayon frais des grandes surfaces) ou du lait fermenté hallal.

### MUFFINS INRATABLES

Les muffins sont moelleux à cœur, constellés de pépites de chocolat, de noix, de fruits frais ou secs... Le secret des Américains : ne pas trop remuer la pâte. C'est pour cela que les ingrédients « humides » (œufs, lait, *buttermilk*, beurre fondu ou huile...) doivent être mélangés entre eux avant d'être ajoutés aux ingrédients « secs » (farine, sucre, levure...), eux aussi préalablement mélangés entre eux. Une fois le tout assemblé, remuez un minimum à l'aide d'une spatule, surtout sans fouetter ni battre. La pâte ne doit pas être parfaitement lisse et c'est encore mieux s'il reste quelques grumeaux. Versez-la immédiatement dans des moules et faites cuire aussitôt.



## 5. La cannelle, une épice douce et chaleureuse

Le parfum de la *cinammon* flotte à la sortie des boulangeries. Elle parfume les gâteaux à la carotte et à la citrouille, les cafés, des petits pains (bagels sucrés, buns...).

**Où la trouver :** dans n'importe quelle grande surface au rayon « épices ».

**Par quoi la remplacer :** des grains de vanille (pour ceux qui n'aiment pas le parfum de la cannelle), de la muscade dans les gâteaux à la carotte ou à la citrouille.

## 6. Le chocolat, pour des *it cakes*

Brownies, devil's food cake, muffins, cookies... les Américains raffolent de desserts au chocolat. Les cookies se déclinent aux pépites blanches, au lait ou noires, le chocolat du brownie côtoie les noix de pécan, les cacahuètes, les pépites de caramel... En revanche, les amateurs de chocolat noir fin sont déçus par les tablettes américaines, dont le chocolat est beaucoup moins amer, moins fondant et plus sucré. Pour la cuisine, des tablettes de chocolat à pâtisser (autour de 55 % de cacao) seront parfaites.

**Où le trouver :** dans n'importe quelle grande surface.

**Par quoi le remplacer :** par des éclats de noix ou de noisettes, ou des dés de fruits secs pour les pépites dans les cookies (saveur différente à la clé). Pour le reste, il faut du chocolat.

## 7. Cornichons, gardes du corps des sandwichs

Oubliez nos fins cornichons très croquants et vinaigrés : les cornichons américains (*sweet gherkins*) sont préparés en marinade comme des pickles. Gros, croquants mais aqueux et tendres en leur centre, ils sont doux et parfumés (leur saumure est sucrée et aromatisée avec de l'aneth). Ne servez pas de sandwichs sans eux !

**Où les trouver :** dans des épiceries ou sur des sites spécialisés.

**Par quoi les remplacer :** des cornichons mollosols, à la russe ou à l'aigre-douce, au rayon « cornichons » des grandes surfaces ou au rayon « casher ».

## 8. Les cranberries, la touche santé acidulée

Séchées, les cranberries se glissent dans des muffins, des cookies, des salades composées, des mueslis de petit déjeuner... ça tombe bien : elles renferment des antioxydants spécifiques, qui exercent entre autres un effet protecteur vis-à-vis des cystites récidivantes ou des gingivites. On en fait aussi des gelées acidulées immanquablement servies à Thanksgiving, en compagnie avec la dinde rôtie.

**Où les trouver :** au rayon « fruits secs » des grandes surfaces.

**Par quoi les remplacer :** par de gros raisins secs. Pour la gelée, celle de groseille s'en rapproche.



## 9. Crème aigre, la championne de l'onctuosité

Aussi traduite par « crème sure », la *sour cream* est une crème fermentée, acidulée, très onctueuse et riche en matière grasse. Elle sert à préparer des sauces acidulées de salades composées, des *dips* pour légumes ou boulettes de viande en lui ajoutant des herbes ciselées, des garnitures de *jacket potatoes*: des pommes de terre cuites au four dans leur peau, enveloppées de papier-alu. On l'utilise aussi pour confectionner certains gâteaux et biscuits.

**Où la trouver:** elle ne se trouve pas en France.

**Par quoi la remplacer:** dans les pâtisseries, par de la crème fraîche épaisse. Pour des dips ou des sauces, toujours par de la crème épaisse à laquelle on ajoute quelques gouttes de jus de citron, ou par un fromage blanc à 40 %.

## 10. *Graham Crackers*, pas de cheesecakes sans eux

Ces biscuits rectangulaires de la marque Nabisco servent à préparer les fonds de cheesecakes, après avoir été réduits en chapelure et mélangés avec du beurre fondu. Les plus gourmands en font des *s'mores*: une gourmandise consistant à enfermer un Chamallows fondu et un carré de chocolat entre deux biscuits, souvent servie les soirs d'été, lors d'un barbecue. Son nom vient de la contraction de « some more » (encore un peu !).

**Où les trouver:** dans des épiceries et sur des sites spécialisés.

**Par quoi les remplacer:** par des sablés « digestive » McVitie's (grandes surfaces) pour faire le fond des cheesecakes et autres *pies* (tartes), ou encore par des petits-beurre.

## 11. Le ketchup, garde du corps des grillades

Avec un pavé de bœuf grillé, des frites, dans un burger... quelle que soit votre recette, un flacon de ketchup trônera forcément sur la table. À base de tomates réduites en purée, de sucre, de sel et de vinaigre, le ketchup est à la cuisine américaine ce que la petite robe noire est à toute garde-robe : indispensable.

**Où le trouver :** au rayon condiments des grandes surfaces. Vous en trouverez différentes variétés : nature, hot (épicé)...

**Par quoi le remplacer :** si vous êtes en panne un dimanche soir, vous pouvez créer un ersatz en mélangeant du double concentré de tomate avec quelques gouttes de vinaigre de vin.

## 12. Les muffins anglais, avec les œufs sous toutes leurs formes

À ne pas confondre avec les muffins sucrés, aux pépites de chocolat. Ces petits pains blancs, nature, ont une forme circulaire et sont épais de 3 à 4 cm. Très moelleux, ils sont typiques du petit déjeuner, tartinés de beurre, de confiture ou de sirop d'érable. À l'heure du brunch, on les sert avec des œufs frits, du bacon et du fromage. Si vous commandez un « œuf Benedict », vous les retrouverez, garnis d'un œuf poché, de bacon et de sauce hollandaise.

**Où les trouver :** au rayon pains des grandes surfaces.

**Par quoi les remplacer :** éventuellement des pains à hamburgers.



## 13. La moutarde... qui ne monte pas au nez !

Pas de hot dog qui tienne ni de sandwich sans elle ! La moutarde *Classic Yellow* de la marque French trône sur toutes les tables des *diners* et petits restaurants, pour accompagner sandwichs au pastrami, burgers, viandes grillées... Teintée au curcuma, elle arbore un jaune éclatant et se révèle beaucoup plus douce que notre moutarde de Dijon. Encore plus douce et onctueuse, la moutarde au miel *Honey mustard* accompagne de la même façon sandwichs et grillades, mais peut aussi se servir telle quelle à l'apéritif, pour y tremper des chips. Elle fait partie de la liste des ingrédients des marinades pour les viandes à griller.

**Où la trouver :** dans certains hypermarchés et dans des épiceries spécialisées.

**Par quoi la remplacer :** de la Savora.

## 14. Les noix de macadamia, à croquer salées ou sucrées

Assez peu répandues chez nous, les noix de macadamia sont des habituées des cookies américains (surtout ceux au chocolat blanc), des barres de céréales, des crèmes glacées... Rondes, parfumées, elles se dégustent aussi grillées et enrobées de chocolat, de caramel ou de nougatine, ou alors salées, fumées ou épicées.

**Où les trouver :** en grandes surfaces, salées, au rayon apéritif. Pour les noix nature, à préparer en cookies, rendez-vous plutôt dans un magasin bio, dans des épiceries orientales ou au marché, sur les étals des vendeurs d'épices et de condiments.

**Par quoi les remplacer :** des noisettes, surtout pour leur forme ronde.



## 15. Les noix de pécan, pour des *it pies*

Ovales et de couleur brun foncé, ces noix trônent comme des stars dans la *Pecan Pie*, la tarte aux noix de pécan. Elles donnent du croquant aux salades qu'on compose dans les bars à salades, s'affichent dans les cookies et les brownies et, concassées et caramélisées, dans les crèmes glacées.

**Où les trouver :** au rayon « fruits secs » des grandes surfaces.

**Par quoi les remplacer :** des cerneaux de noix.

## 16. Oreo, les biscuits « best-sellers »

Deux biscuits ronds de couleur noire, cacaotés, enserrant une couche de crème à la vanille ultra-sucrée, censés se déguster trempés dans un verre de lait. Ces biscuits, qui ont fêté leur centième anniversaire en 2012, sont de véritables phénomènes (on en parle comme des biscuits les plus vendus au monde). Aux États-Unis, ils se déclinent sous une foule de formes : enrobés de chocolat blanc, de chocolat au lait, au beurre de cacahuètes, à la menthe, en version mini, en glaces...

**Où les trouver :** dans toutes les grandes surfaces au rayon biscuits.

**Par quoi les remplacer :** rien, ils sont irremplaçables. À la limite, pour la forme, prenez des Mini-Prince.

## 17. Pain de mie recherche garniture pour sandwich club et plus si affinités

Du pain de mie blanc, aux grandes tranches bien carrées. Une fois toastée, chaque tranche est enduite d'une fine couche



de mayonnaise puis garnie de salade émincée, de rondelles d'oignon ou de tomate, de poulet, de jambon, de fromage... On recommence l'opération, on couvre d'une dernière tranche puis, à l'aide d'un couteau bien tranchant, on coupe net en suivant les diagonales. Quatre piques pour maintenir chaque quartier de sandwich, de la salade et des frites... C'est prêt! De plus en plus, les sandwiches club se préparent avec du pain de mie complet, et se garnissent «light» avec du fromage frais, des crudités, du saumon fumé...

**Où le trouver :** au rayon pains des grandes surfaces.

**Par quoi le remplacer :** rien. Un sandwich club se fait avec du pain de mie, un point c'est tout.

## 18. Pains ronds au sésame, spécial burgers

Ces petits pains ronds, légèrement sucrés et briochés, parsemés de graines de sésame, sont évidemment indispensables à la réalisation de tout burger qui se respecte. Passez-les au four de façon à ce que le dessus devienne légèrement croustillant.

**Où les trouver :** au rayon pains des grandes surfaces.

**Par quoi les remplacer :** éventuellement des muffins anglais.

### HAMBURGER INRATABLE

Choisissez impérativement une viande de qualité et plutôt à 10 ou 15 % de matière grasse, sinon le résultat sera trop dur. Les Américains parfument souvent la viande hachée de quelques gouttes de sauce Worcestershire. Pendant sa cuisson, réchauffez le pain au four ou au grille-pain. Assemblez immédiatement en ajoutant quelques lanières de salade, tranches de tomates et oignons émincés, et servez avec des cornichons, du ketchup et de la moutarde.



## 19. Philadelphia, pour des cheesecakes comme là-bas

Créée en 1872 à New York, cette spécialité fromagère est arrivée en France en 2011. Une révolution pour tous les fans de cheesecakes qui ont enfin pu préparer leur dessert préféré à la véritable façon des New-Yorkais. À base de crème et de lait entier, le Philadelphia offre une texture dense et crémeuse. Il se cuisine ou se tartine sur des bagels.

**Où le trouver :** dans toutes les grandes surfaces au rayon frais.

**Par quoi le remplacer :** dans les cheesecakes par du St-Môret ou du Carré Frais. Certains préconisent aussi de le remplacer par du Kiri, d'autres par un mélange Kiri/petit-suisse/crème fraîche.

### CHEESECAKE INRATABLE

Pour obtenir une texture parfaite de la garniture du cheesecake, il faut une cuisson à point. Remuez-le légèrement dans le moule : la crème doit être légèrement tremblotante au milieu. Sinon, c'est qu'il est déjà trop cuit... Laissez-le ensuite refroidir complètement dans le four éteint : cela lui évitera de se craqueler. Enfin, faites reposer 12 heures au réfrigérateur. La crème aura le temps de gagner en moelleux (si vous parvenez à ne pas l'attaquer avant, bien sûr...)

## 20. Pastrami, une spécialité de bœuf mariné et épicé

Si vous passez par New York, n'oubliez pas de goûter aux spécialités juives et notamment au sandwich au pastrami. Ce morceau



de bœuf, assaisonné (piment, coriandre, poivre...) et saumuré, puis fumé, est découpé en fines tranches, et servi tiède entre deux tranches de pain de seigle ou au cumin, le tout accompagné de cornichons aigre-doux et de coleslaw (chou blanc râpé). Les fans de la série *Friends* se souviennent que Joey se damnait pour un sandwich au pastrami...

**Où le trouver :** dans les grandes surfaces proposant un rayon casher. Vous trouverez généralement des tranches de dinde fumées juste à côté. Goûtez-les aussi en sandwichs.

**Par quoi le remplacer :** du rosbif froid (bien cuit, pas rosé) coupé en très fines tranches, mais la texture et la saveur restent très lointaines.

## 21. La sauce au bleu, pour des salades de caractère

À base d'huile de soja, de vinaigre de cidre, de fromage bleu, une pointe d'ail et de persil, elle donne une saveur inimitable aux salades vertes, crudités, salades de pommes de terre...

**Où la trouver :** dans certaines grandes surfaces, sinon dans des épiceries ou sur des sites spécialisés.

**Par quoi la remplacer :** par un mélange de 100 g de roquefort + 1 gousse d'ail pelée et pressée + 1 c. à c. de persil ciselé + 1 c. à s. de vinaigre de cidre + 2 c. à s. d'huile d'olive + 10 cl de crème liquide + un peu de poivre moulu.

## 22. La sauce Ranch, généreuse

La sauce Ranch, originaire de Californie, mêle huile, jaune d'œuf, crème aigre, oignons, ail et épices...

**Où la trouver :** dans des épiceries ou sur des sites spécialisés.



**Par quoi la remplacer :** par un mélange de mayonnaise, de lait fermenté et d'aromates. Vous avez le temps ? Fouettez 24 cl de mayonnaise + 6 cl de lait Ribot + 1 c. à s. de persil frais ciselé + 1 c. à s. de ciboulette ciselée + 1 c. à s. d'aneth finement ciselé + ½ gousse d'ail pelée et pressée + 1 c. à s. d'oignon blanc doux finement haché + sel, poivre.

## 23. Relish, le condiment sucré salé

Une préparation de concombre et de poivrons rouges détaillés en tout petits dés, confits dans un mélange de vinaigre et de sucre, servie comme condiment avec des hamburgers ou des hot dogs. À la fois douce et épicée, elle peut être mélangée à de la mayonnaise pour préparer un dip.

**Où la trouver :** dans certaines grandes surfaces qui la proposent sous la marque Heinz. Sinon, sur des sites spécialisés.

**Par quoi la remplacer :** pas facile, la relish est très particulière. Taillez simplement de gros cornichons en tout petits dés.

## 24. La sauce BBQ (barbecue), l'inimitable goût fumé

Une sauce brune au goût fumé à base de tomates, qui accompagne tous les barbecues, les burgers, parfume des marinades... Elle est composée de tomates, d'oignons, de vinaigre, de miel, de moutarde, d'ail, de sauce Worcestershire...

**Où la trouver :** au rayon condiments des grandes surfaces, sous des marques 100 % françaises.

**Par quoi la remplacer :** par du ketchup additionné de quelques gouttes de sauce Worcestershire.



## 25. La sauce Thousand Islands, sur mesure avec les crevettes grillées

Ultra-populaire dans les salades, en accompagnement de crevettes grillées ou dans le sandwich « Reuben » (voir recette p. 83), cette sauce tire son nom des îles du fleuve Saint-Laurent, à la frontière entre l'Ontario et l'État de New York. Il s'agit d'une base de mayonnaise parfumée avec de la purée de tomate ou du ketchup, de la crème, du vinaigre, du piment... On peut aussi y trouver des condiments finement hachés : cornichons, oignons, œufs durs, ail, ciboulette, persil...

**Où la trouver :** dans des épiceries ou sur des sites spécialisés.

**Par quoi la remplacer :** par la sauce qu'on trouve sous le nom de « sauce cocktail » ou par un mélange mayonnaise et ketchup. Pour l'imiter à la maison, fouettez 24 cl de mayonnaise + 6 cl de ketchup + 2 c. à s. de vinaigre de cidre + 4 c. à s. de sirop d'agave + 4 c. à s. de « relish » (voir plus haut) + 1 c. à s. d'oignon blanc doux finement haché + sel, poivre.

## 26. Sirop d'érable, la star du petit déjeuner

Le *Maple syrup* n'est pas seulement canadien. Il est aussi produit dans l'État de New York, au Vermont, en Pennsylvanie, dans le Maine... Sa saveur se retrouve partout, depuis les coupes de glaces aux pancakes en passant par certains gâteaux (à la carotte, brownies...) dans lesquels il remplace parfois le sucre. Pas de petit déjeuner sans lui qui tienne !

**Où le trouver :** dans toutes les grandes surfaces, au rayon miel et confitures.

**Par quoi le remplacer :** du sirop d'agave pour la texture (mais sans le goût).

# 15 menus new-yorkais

*Les plats en gras suivis d'un astérisque correspondent à des recettes de ce livre.*

## 1. Brunch à Brooklyn

- Café au lait de soja
- Granola et yaourt bio
- **Pancakes\***
- Smoothie pomme-kiwi
- Omelette à la feta, oignon rouge et frites maison

## 2. Dîner sur la 5<sup>e</sup> avenue

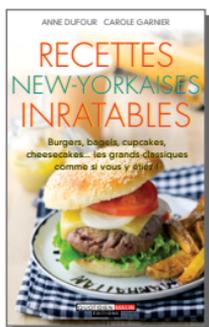
- Salade de tomates à la mozzarella, vinaigrette balsamique
- Pavé de saumon caramélisé, légumes verts sautés
- **Devil's food cake\***

## 3. « Food truck »

- **Philly cheesesteak sandwich\***
- **Pecan Pie\***
- **Veggie\***
- Smoothie pomme-céleri
- Salade de germes de soja, tofu, dés de mangue et coriandre
- **Sundae aux myrtilles\***

## 4. Envie de burger

- **Coleslaw\***
- **Hamburger\*** et frites
- Salade de fruits



## **Recettes new-yorkaises inratables**

Anne Dufour et Carole Garnier

Plus d'infos sur ce livre à  
paraître aux éditions Quotidien Malin