

CULTURE/LOISIRS

LE MENU DU MARCHÉ

L'Euro sur un plateau

L'ENTRÉE

Verrines de bortsch froid. La plus connue des soupes slaves, c'est le bortsch. Bien rouge, grâce à la betterave, on le boit chaud l'hiver. Comme on est bientôt en été, on le prépare ici en version froide. Eplucher et mixer 3 betteraves cuites avec 50 cl de bouillon de volaille. Ajouter 10 cl de lait ribot (ou 1 yaourt), quelques gouttes de sauce Worcestershire, saler et poivrer. Placer au frais dans des verrines et servir avec 1 concombre coupé en rondelles et 1 œuf dur émiété.

LE PLAT

Pletzels au pastrami(recette ci-dessous). Les spécialités d'Europe de l'Est sont arrivées en France il y a près d'un siècle avec les vagues d'immigration polonaise, russe et juive. C'est dans le Marais, quartier historique de la communauté ashkénaze à Paris, que nous sommes allés préparer ce sandwich « petite place » (« pletzel » en yiddish), cousin du bagel et du hamburger. Pour cela, rendez-vous chez Florence Kahn, qui depuis vingt-

ans tient une boutique réputée pour ses spécialités juives d'Europe centrale et de Russie. Tous les ingrédients sont faciles à trouver, sauf le pastrami, de la viande de bœuf marinée et fumée qui fait fureur à New York. Dans le Marais, les bouchers casher en vendent aux alentours de 25 €/kg. « Sinon, explique Florence Kahn, on peut aussi utiliser le pikel, du bœuf simplement mariné, ou de la dinde en très fines tranches. » Florence Kahn, 24, rue des Ecoiffes, Paris IVe. Tél. 01.48.87.92.85. « Le Grand Livre de la cuisine juive ashkénaze », Florence Kahn, Ed. Hachette, 240 recettes, 22,50 €.

LE DESSERT

Petits pains aux myrtilles. Les grandes plaines de Pologne et d'Ukraine sont le grenier à blé de l'Europe. On y trouve ainsi quantité de desserts à base de farine. Voici la recette la plus facile à réaliser et à manger sur le canapé. Dans un saladier, mélanger 500 g de farine, 1 pincée de sel et 150 g de sucre. Ajouter 1 œuf entier et 2 jaunes, 25 cl

de lait, 100 g beurre fondu et 15 g de levure délayée dans un peu de lait tiède. Pétrir à la main ou au robot jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Couvrir la pâte d'un torchon et laisser « pousser » (lever) pendant 1 heure à température ambiante. Façonner des petites boules en incorporant à l'intérieur 300 g de myrtilles. Dorer les petits pains au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau et enfourner dans le four préchauffé à 180 °C pour 30 min. Pendant tout l'Euro 2012, recettes polonaises et ukrainiennes sur www.atelierdeschefs.fr.

Nicolas Jury