



**Johanna
Kaufmann**

Déjeuner chez Jojo

Récits, recettes et astuces de cuisine
de resto, de catering et d'appartement

MÉDIAPOP ÉDITIONS



Cuisine d'auteure

Je cuisine comme j'écris, et mes recettes me sortent des mains et de la tête, ni guindées ni figées, nourries de ma sensibilité d'auteure méditerranéo-alsacienne et de cantinière tantôt sédentaire tantôt nomade.

Autodidacte et ravie de l'être, j'appréhende l'assiette comme un support expérimental et émotionnel. J'œuvre dans la perspective de libérer le désir, et j'ose le faire sans complexe et sans pesanteur. Pas franchement encline à la sacralisation (d'un produit, d'une technique, d'une saison), si je balise le terrain de certaines lignes à suivre, je n'éprouve ni scrupule ni obligation à m'en détacher.

Voilà pourquoi, au-delà de son aspect donneur de recettes, « Déjeuner chez Jojo » cherche avant tout à témoigner de la façon – à la fois simple et peaufinée – dont je procède, et à offrir la possibilité de s'en émouvoir ou de s'en inspirer.

Cantine nomade

Il y a quelques années, j'ai par intermittence (bien que dépourvue de ce statut) turbiné de jour et de nuit et au soleil comme sous la pluie dans un camion-cuisine programmé pour suivre les étapes et les décors de tournages de – plutôt (très) chouettes – films. Résumons que j'ai réussi à n'empoisonner ni Florence Foresti ni Juliette Binoche, qu'aucun repas n'aura la même saveur sans Édouard Baer ou Cécile de France, et que j'ai eu tantôt le sourire plus gros que le ventre en observant mon prénom défilier à la fin d'un générique, tantôt le cœur lourd en constatant que j'en étais absente.

Quoi qu'il ait pu m'en coûter (à commencer par beaucoup de stress), être cantinière de cinéma m'a à la fois permis et contraint à sortir de ma cuisine de confort. J'ai entre autres choses appris à monter et à démonter des barnums, à cuisiner sur un parking, dans la forêt ou sous les rames du métro, à régaler sans gluten et/ou électricité, à improviser recettes de secours ou de fête, et à accepter sans sourciller de passer d'une vingtaine de bouches à nourrir à une centaine d'appétits insatiables.

Je ne sais pas si je me replongerai un jour dans ce genre d'épopée foutraço-exténuante, mais j'admire fort celles et ceux qui ont la niaque de s'y investir pour le meilleur comme pour le pire, si bien que je les embrasse et leur souhaite bon vent.



Le sens du partage



Avant d'ouvrir puis de fermer un resto, d'avoir des chagrins d'amour, d'être vachement moins bien rémunérée pour créer des livres ou des émissions de recettes, de devenir plus vieille et moins cool, ou de devoir faire avec une pandémie, je ne pensais qu'à nourrir la terre entière, qu'elle mange avec ou sans lactose, qu'elle me file un coup de main ou non, qu'elle me dise merci ou pas, qu'elle me rende heureuse ou malheureuse.

Et puis la vie faisant, j'ai rencontré davantage de réticences à partager systématiquement mon labeur (à savoir le fait de mettre la main à la pâte puis à la plume) de façon innocente, altruiste et/ou gratuite. À raison ou à tort, mon expérience en la matière me conduit aujourd'hui à penser que le partage et la transmission culinaires ont beau souvent paraître comme évidents (entre autres parce qu'internet est plutôt du genre open source et que ce n'est pas pour me déplaire), le fait de concevoir assiettes et recettes, et par conséquent celui de mobiliser les ressources temporelles, matérielles, énergétiques, intellectuelles, créatives et financières permettant de le faire, constitue un acte généreux et volontaire qui ne doit pas toujours - et certainement pas forcément - aller de soi.

Salé

01. (Pas) confiture - Aubergines aux tomates séchées et au balsamique - 04. Paradis blanc - Bibeleskäs au gingembre, à l'ail et au citron vert - 06. Amour vache et brebis - Bouchées de bœuf et feta aux pistaches - 07. France - Italie - Boulettes de risotto en croûte maison - 11. Sain, doux - Carottes au vin, au miel et aux champignons noirs - 13. Pleines lunes - Chaussons au munster et aux pommes - 16. (Pas) condiment - Chutneys sucrés-salés - 19. Rouge baiser - Confit de poivrons et tomates aux câpres et à l'ail - 22. Gâteau de sable - Crumble de légumes aux herbes et au parmesan - 23. Mets compte triple - Dips artichaut, betterave ou patate douce - 26. Dolce pita - Focaccias à ma façon - 28. Rouge gorge - Gaspacho gourmand et lard grillé au miel - 32. Sortie de placard - Gâteau de biscottes - 33. Baby cakes - Gâteaux de légumes au chorizo et aux raisins secs - 35. Pâte à modeler - Gnocchis balls à l'ail et aux olives noires - 36. Pâte à tartiner - Guacamole tomato-menthe aux graines de courge - 37. La crème de la crème de la crème - Houmous, houmous, houmous ! - 39. Morceaux choisis - Légumes rôtis au zaatar - 40. Tranches de riz - Makis pavot et fromage frais - 42. Bouchées doubles - Minis blinis de blé noir et légumes vinaigrés - 46. Gatés en croûte - Nuggets de poisson aux agrumes et aux noisettes - 47. Orient express - Pains au carvi et à la semoule - 48. Snack deluxe - Pain de viande aux fruits secs - 49. Têtes couronnées - Pains briochés et tressés - 50. Bouboulangerie - Pains au maïs, à la muscade et au romarin - 52. Poêle dans la main - Pancakes aux herbes et au fromage frais - 54. Force verte - Pesto de persil aux noisettes - 55. Plein sud - Pissaladière au saumon et aux poivrons - 56. Galette saucisse -

Pizza tomate-moutarde au boudin blanc - 57. Bain de poule - Poulet poché mariné aux aromates - 58. Cœur tendre - Quiche aux herbes et à la moutarde - 59. Chair fraîche - Rillettes de maquereau au yaourt grec et aux grenades - 60. Gros grain - Risotto aux carottes et aux saucisses - 63. Pâte à mâcher - Sablés fromage au curcuma ou au charbon - 66. Belle à croquer - Salade de haricots verts aux grenades - 67. Le goût et la couleur - Salade de pâtes au canard et au citron confit - 68. Cuit et cru - Salade de pâtes aux légumes et aux agrumes - 69. Joli mélo - Salade de riz jaune et noir aux épinards - 70. Poids plume - Salade de tomates, pastèque et raisins - 71. Géométrie variable - Samosas de légumes aux pignons et à la mozzarella - 72. Patrimoine local - Spaetzle à la bière - 73. Potion magique - Soupe de courgettes et pois cassés - 74. Réchauffement climatique - Soupe potimarron, lentilles, sumac - 75. Soleil levant - Taboulé de céréales aux légumes et aux fruits - 79. J'aime la galette - Tarte flambée au pois chiche, à l'oignon rouge et aux radis - 81. Pâté de maison - Terrine de foie de volaille au ketchup et au jus d'orange - 83. Feu rouge - Tomates confites et pimentées - 84. Paniers garnis - Tomates farcies à l'orientale - 85. Plaisir laitier - Yaourt à boire et à manger

- Pour garantir le meilleur et éviter le pire, notez que les cuissons au four impliquent à la fois préchauffage et chaleur tournante, et que les œufs sont à choisir d'un calibre moyen.
- Côté abréviations : cc = cuillère à café, cs = cuillère à soupe, min = minute(s), h = heure(s), qq = quelques, env. = environ.
- En cas de panique : johannakaufmann@yahoo.fr (la réponse fera tout son possible pour arriver à temps).

Sucré

02. Bananaramiam - Banoffee aux speculoos et au caramel salé - 03. Friture sur la ligne - Beignets à la nigelle et coulis de quetsches - 05. Cercles vertueux - Biscuits à la confiture et aux épices - 08. Yummik's cubes - Brownies choco-rhubarbe et abricot - 09. Clair obscur - Cakes marbrés choco-banane - 10. Cuisine au vin - Canistrelli aux fruits secs et à la fleur d'oranger - 12. Cabane à sucre - Charlotte aux fruits et à la crème fouettée - 14. American dream lorrain - Cheesecake mirabelles, noix de pécan et basilic - 15. Pousse café - Chocolats biscuités aux fruits secs et confits - 17. Les œufs de l'amour - Clafouti raisin et cardamome - 18. Bon en réduction - Compote de pommes-poires au citron et au sirop d'érable - 20. Menus excès - Cookies au chocolat et au beurre de cacahuètes - 21. Coup de poudre(s) - Croquants au chocolat, au matcha et aux amandes - 24. Mimignardise - Escargots à la frangipane chocolatée - 25. Sous le sapin - Étoiles cacao-cannelle au fruit de la passion - 27. Haute dose - Fondant très chocolat à la fleur de sel - 29. Pink paradise - Gâteau à la noix de coco et aux framboises - 30. Amour de vacances - Gâteau à l'orange, à l'huile d'olive et à la pâte filo - 31. Pur jus - Gâteau au pavot doublement citron - 34. Mon manège à moi - Gâteau poire-cacao au mascarpone - 38. Bien moulé - Kougelhoppf aux agrumes - 41. Blanc manger - Meringuettes à la vanille - 43. De part et d'autre - Moelleux aux fruits et au chocolat blanc - 44. Came et volupté - Mousse ultra chocolat - 45. Bonheur individuel - Muffins pomme-poire à la ricotta et au muesli - 51. Crème culte - Pana cotta au chocolat - 53. Île flottante - Pavlova aux figes et à la mousse de marrons - 61. Ultra doux - Riz au lait de coco et ananas rôti - 62. Ultra

violet - Roulé au chocolat blanc et aux myrtilles - 64. Pâte tartinée - Sablés glacés choco-cacao à l'orange confite - 65. Pleines formes - Sablés glacés sésame-citron - 76. École alsacienne - Tarte au fromage blanc, citron, sésame - 77. Bon chic bon choc - Tarte chocolat, amandes et fruits des bois - 78. Trésor public - Tarte citron, grenade et meringuettes - 80. Brun blanc rouge - Tarte noisette aux fraises et à la crème vanille - 82. Pièce montée - Tiramisu à la mangue et au granola

- Pour garantir le meilleur et éviter le pire, notez que les cuissons au four impliquent à la fois préchauffage et chaleur tournante, et que les œufs sont à choisir d'un calibre moyen..
- Côté abréviations : cc = cuillère à café, cs = cuillère à soupe, min = minute(s), h = heure(s), qq = quelques, env. = environ.
- En cas de panique : johannakaufmann@yahoo.fr (la réponse fera tout son possible pour arriver à temps).

Aubergines aux tomates séchées et au balsamique

1. Peler et trancher 2 gros oignons en lanières, peler et émincer finement 4 à 6 gousses d'ail, puis les faire revenir dans une grande poêle, qq min à feu moyen, avec 1 filet d'huile d'olive.
 2. Ajouter 2 belles aubergines tranchées en petits dés, 2-3 cs d'huile d'olive et 2 belles pincées de sel, puis laisser fondre à feu moyen-fort pendant env. 20 min jusqu'à ce que la chair devienne bien tendre.
 3. Ajouter 8-10 tomates séchées tranchées en petites lanières, 2 cs de vinaigre balsamique et 1 cs de cassonade, laisser cuire encore qq min, puis saler-poivrer à son goût.
- Servez chaud avec des pâtes (500 g), ou tiède ou froid avec du pain.
 - Ajoutez éventuellement qq pousses d'épinards ou de mâche en même temps que les tomates.
 - Enrichissez de pignons de pin et/ou de raisins secs.



(Pas) confiture

500 g de fondue d'aubergines
20 min de préparation
30 min de cuisson

Banoffee aux speculoos et au caramel salé

1. Commencer par faire mousser 2 jaunes d'œufs et 50 g de cassonade, ajouter 80 ml de mélange 4 huiles puis incorporer à la fourchette 60 g de farine, 140 g de speculoos réduits en poudre et 2 pincées de sel. Déposer ensuite la boule de pâte au centre d'une feuille de papier cuisson, puis l'étaler à la main sur 7-8 mm d'épaisseur de façon à former un cercle d'env. 20 cm de diamètre. Reste alors à cuire env. 20 min dans un four préchauffé à 180 °C (la pâte s'étalera un peu durant la cuisson).
2. Napper ce fond de tarte avec un mélange de 250 g de fromage à tartiner nature, 30 g de crème liquide et 30 g de sucre, puis disposer par-dessus (en rosace) 2-3 bananes en rondelles arrosées d'1 à 2 cs de jus de citron.
3. Préparer le caramel : faire chauffer 10 cl de crème liquide dans une casserole. Déposer 100 g de sucre dans une petite poêle et le laisser fondre à feu moyen jusqu'à complète dissolution des cristaux (remuer au besoin pour répartir le mélange sans laisser brûler). Hors du feu, ajouter 15 à 25 g de beurre demi-sel en copeaux pour épaissir et lisser le caramel, puis assaisonner avec 1 pincée de fleur de sel. Incorporer ensuite progressivement la crème en remuant, puis laisser le caramel épaissir à feu doux.
4. Napper le banoffee de caramel, puis le saupoudrer de 2-3 speculoos émiettés.



Bananaramiam

1 tarte d'env. 22 cm
15 + 15 + 15 min de préparation
20 + 5 min de cuisson

- Remplacez les bananes par des figues ou des prunes.

Tarte flambée au pois chiche, à l'oignon rouge et aux radis

1. Amalgamer (à la main ou au robot) 350 g de farine, 150 g de farine de pois chiche, 60 ml de mélange 4 huiles, 220 ml d'eau tiède et 2-3 pincées de fleur de sel, de façon à obtenir une pâte légèrement collante et bien homogène, puis la scinder en 2 boules d'un poids équivalent.
2. Étaler chaque boule de pâte au rouleau sur une feuille de papier cuisson, de manière à former un grand rectangle de 2-3 mm d'épaisseur.
3. Mélanger dans un petit saladier 250g de crème épaisse, 250 g de fromage blanc, 1 cs de mélange 4 huiles, 1 cs de muscade, 1 cs d'ail en poudre, du sel et du poivre, puis trancher (en demi-rondelles) 1 gros oignon rouge et 8-10 radis.
4. Répartir le mélange crème-fromage sur les 2 fonds de tarte, les garnir d'oignon rouge, puis les enfourner 8-10 min à 240 °C (la pâte doit brunir sur les bords tout en restant quand même assez tendre).
5. Répartir les morceaux de radis froids sur les tartes chaudes, et déguster ces dernières sans attendre, divisées en 8 parts.

- Pour les inconditionnels des lardons fumés, ces derniers s'ajoutent en même temps que les oignons.



J'aime la galette

2 tartes flambées de 8 portions
30 min de préparation
8-10 min de cuisson

Mes recettes, je les ai servies dans des livres, dans des librairies, dans mon appartement, dans un salon de coiffure, dans des restaurants, dans des cafés, dans des centres d'art, dans des châteaux, dans des foires, dans une ex-supérette, dans des parkings, dans des jardins, dans des cours, sous les rames du métro, dans la cuisine d'un relais maternel, dans le couloir d'une fac, à ciel ouvert, sur internet, sous une tente ou par-dessus une couette.

Simple, gourmandes et coquettes, les voilà ravies de venir s'acoquiner à vos déjeuners, apéros, brunchs, buffets, dinettes, desserts, goûters, piques-niques et plateaux télé ; parées à inspirer votre cuisine pour un, pour deux, pour une fine équipe ou pour un régiment.

Auteure-photographe et créatrice culinaire, parfois aussi conceptrice-rédactrice, restauratrice ou cantinière, Johanna Kaufmann vit et travaille à Strasbourg.

MÉDIAPOP ÉDITIONS



9 782491 436186

ISBN 9 782491 436186

17 euros