



**Johanna
Kaufmann**

Retourner chez Jojo

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



En veux-tu, en revoilà !

Jadis, on me disait qu'écrire un livre ne paierait ni mon loyer ni même mes courses, et qu'il faudrait me contenter du fait que ça me rende heureuse. Et puis est arrivé *Déjeuner chez Jojo*, concrétisant non seulement un désir d'écrire, mais aussi une volonté globale de production. Création, mise en œuvre et peaufinage des recettes, stylisme et prises de vues, retouche et colorimétrie, rédaction et relecture, mise en page, suivi d'impression, communication et relations presse bichonnées maison, gestion des commandes, dédicace, mise sous pli, acheminement à la Poste, et puis expédition. J'ai expérimenté à fond la turbine que ce qui est parfois perçu comme un passe-temps relève plutôt des *Douze Travaux d'Hercule*. Et une fois n'est pas coutume, j'ai bénéficié d'une part de gâteau suffisamment consistante pour me trouver en mesure de m'affranchir de boulots alimentaires chronophages et énergivores, pour m'offrir la possibilité de m'atteler à pleins fouets à la fabrication de ce nouveau volume, et pour oser m'auto-éditer comme une grande même si je suis petite.

Cuisine fermée, cuisine ouverte

À chaque fois que mon moral est en berne, ce qui me sauve la mise, c'est de plonger dans un bien-être instinctif plutôt que dans un mieux-être raisonnable. Alors quand je me suis retrouvée privée de la possibilité de rassembler les foules autour de mes assiettes, après avoir viré au rouge puis broyé du noir, j'ai décidé de décroisonner vite fait bien fait les perspectives de ma cuisine.

Pour pouvoir partager au plus vite enthousiasme et recettes sans entrave ni protocole, j'ai commencé par me remettre à cuisiner des livres. Et pour que mes assiettes ne cocotent ni le confiné ni la déprime, je me suis abreuvée de belles et bonnes balades régénérantes, et je me suis régalée de pavés, de trottoirs, de chaussées, de bitume et de pâtés de maisons.

Un jour reviendra bientôt où je pourrai dresser avec joie et sans risque des buffets gargantuesques et des tables à rallonges. Mais quels que soient les aléas de mon assiette, je compte bien continuer à prendre mon appétit par les cornes et à le cuisiner avec joie.



Le goût de la liberté

Pas complètement ou exclusivement cheffe, auteure, photographe, graphiste, artisan ou éditrice, je m'autorise à la fois le four et le moulin, la flamme et la flemme, le savoir et l'instinct, le couteau, la fourchette, le stylo, l'ordinateur et l'appareil photo. Pas complètement ou exclusivement alsacienne ou méditerranéenne, je festoie sans frontières, je régale sans étiquette, et je cuisine à tous les râteliers.

Très peu encline à ce qu'on régente mes mets et gestes, j'évite autant que je peux d'avoir à m'affairer d'une façon un tant soit peu plus contraignante que celle que j'aurais adoptée. Et puisque je cultive un goût revendiqué pour la cuisine désacralisée et l'inspiration libre, je m'en tiens à concevoir puis à suggérer des assiettes grandes ouvertes, et je me réjouis d'avance qu'on puisse les manœuvrer à sa sauce et les réinterpréter à qui mieux mieux.

Alors ici Jojo, à vous les fourneaux !



Salé

02. Ainsi fond, fond, fond - Artichauts et amandes rôtis aux œufs durs et à l'aillet - 03. Le vivre et le couvert - Asperges en croûte persil-mimolette - 05. Tous pour un(e) - Betterave, figue et feta au zaatar - 08. (Bon) plan d'eau - Bouillon de légumes et d'herbes au tapioca - 09. La graine et le verger - Boulgour mi-figue, mi-raisin - 10. Le fond, les formes - Bretzels ou fingers aux herbes et à la moutarde - 12. Orange iconique - Carottes cuites aux amandes, au cumin et au citron confit - 13. Tambouille à filaments - Carotte et mangue râpées au beurre de cacahuètes - 14. Faim du fin - Carpaccio de concombre à la menthe et au piment - 15. Riche idée - Caviar d'aubergines au massala - 16. Communauté de biens - Champignons et pamplemousse au basilic - 17. Pantoufle de vert - Chausson brioché épinards-feta - 18. Mariage arrangé - Chou mariné au sésame, fromage frais grillé - 19. Mise en relief - Chou et poivron poêlés aux agrumes - 20. De mie portions - Ciabatta aux graines de fenouil - 22. Frugal régale - Côtes et feuilles de chou-fleur à la méridionale - 24. Entre gris clair et gris foncé - Crème de lentilles beluga au yaourt - 25. Régale vapeur - Dampfnüdeln aux herbes de Provence - 26. L'aventure, c'est la mixture - Dips de thon, de petits pois, ou de pois chiches - 27. Association d'intérêt général - Endives et poires, sauce miel-noisette - 28. Bon cru - Fenouil au raisin et aux abricots secs - 29. La faim du haricot - Fèves à la grenade et au lard fumé - 32. Comme un rond de flan - Frittata de navets jaunes au chorizo - 33. Liaison douce - Fruits et feta rôtis au sirop de grenade et au thym - 34. D'amour et de crème fraîche - Galettes de lentilles aux herbes, sauce sésame-citron - 35. Un jour ou l'autre - Garnitures express - 40. Chair

tendre - Gâteau de chou-fleur à la moutarde et au citron - 41. Verdiflette - Gratin de courgettes comté-noix-menthe - 42. Végénérosité - Haricots plats et nêfles à la mélasse et aux pignons - 43. (Pas) plat en sauce - Käseknepfle au sarrasin, et crème de cerfeuil - 44. Serrés, collés - Lentilles corail à la pomme et aux bananes séchées - 45. Cubisme - Macédoine de céleri branche et d'avocat au pesto - 47. Dans la nuance - Mini buns charbon, herbes, tomate - 48. Amalgagame - Mini flans de légumes aux pois chiches - 51. Mise en plis - Msemen au zaatar - 53. Cœurs coulants - Œufs cocotte poireau-munster-carvi - 57. Bonnes feuilles - Pastilla de chou vert, sauce yaourt-menthe - 58. En vrac - Patates au hareng fumé et à la moutarde - 60. Plâtrées-robot - Pestos de légumes - 61. En rouge et or - Pois chiches grillés, tomates citronnées - 62. Des ailes, du désir - Poulet grillé au citron vert, au colombo et au soja - 63. Hachis poissonnier - Rillettes de sardines aux amandes et à la ciboulette - 65. Double tour - Rouleaux de lasagnes à la mousse asperge-raifort - 68. Nord-Sud - Salade de gnocchis à la truite fumée et à l'aneth - 69. Amour mou - Salade de poulpe au basilic et au gingembre - 70. Bonne combine - Salade de riz rouge, blettes et tomates séchées - 71. Couleurs tendres - Salade de légumes rôtis aux gésiers confits - 72. Tout baigne - Sauces à la tomate - 73. Boire et manger - Soupe marrons-champignons à la crème de cacahuètes - 75. Alliance ethnique - Tajine de butternut au boudin noir et aux airelles - 79. Purée en croûte - Tarte bœuf-carottes au vin et aux olives - 82. Tranches de tranches - Tartines, tartines, tartines ! - 83. Chipsounettes - Tortillas au sumac et au curcuma - 84. Fraîcheur de vivres - Tsatsiki concombre et poivron - 85. Jojaunerie - Velouté de haricots blancs et de maïs au lait de coco

Sucré

01. Et que ça saute - Apfelkiechle aux pruneaux, à la vanille et aux speculoos - 04. Splendeur et succulence - Banana-orange-carrot cake - 06. Fringalettes - Biscuits aux noisettes, aux dattes et aux abricots secs - 07. Petits Palets - Biscuits doublement anis-citron - 11. Coupe au carré - Brownie choco-noisette au gingembre confit - 21. Couleur et sentiments - Cœurs à la fleur d'oranger, à la noix et au safran - 23. Moule ma poule - Crème caramel à l'orange et à la pistache - 30. Disque compact - Fondant à la patate douce et au chocolat praliné - 31. Partenaires particuliers - Fondant aux haricots rouges et à la crème de marrons - 33. Liaison douce - Fruits et feta rôtis au sirop de grenade et au thym - 36. Fromage et dessert - Gâteau à la brousse, aux myrtilles et au citron - 37. Doudou - Gâteau à la confiture de lait et à l'orange confite - 38. Mi-graine, mi-poudre - Gâteau cacao-sarrasin à la compote et au pralin - 39. Triple action - Gâteau-crêpe cacao-épices, crème fouettée et fruits frais - 46. Plein(s) pot(s) - Marmelade et caramel de clémentines - 49. Cuit douillet - Moelleux aux pommes et aux noix de pécan - 50. Dans le nuage - Mousse de chocolat blanc au kiwi et aux baies de goji - 51. Mise en plis - Msemen au zaatar - 52. Délice en dérive - Œufs à la neige, crème de fraises, et pop corn chocolat - 54. Mimiches - Pains au cacao et au chocolat - 55. Bandes organisées - Pains d'épices aux amandes et aux fruits confits - 56. Youpi frutti - Pastèque, pomme, orange, cannelle et pavot - 59. Peinture à l'huile - Pâte à tartiner chocolat-tahiné à la fleur de sel - 64. Boules et billes - Rochers coco-cacao-rhum - 66. Objectif lunes - Sablés au pralin glacés au café - 67. Plan de coupes - Salade d'agrumes et de

dattes - 74. Fondre et croquer - Streussel pavot, mirabelles et beurre de cacahuètes - 76. Exotactique - Tarte ananas-mangue-passion au chocolat et au sésame - 77. Brute et épaisse - Tarte aux cerises noires, au mascarpone et à la bière - 78. Automne-été - Tarte aux quetsches et aux kakis - 80. Fine équipe - Tarte poire-figue à la crème d'amandes - 81. Paradis pas radin - Tarte rhubarbe et framboise meringuée

À noter

- 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 durées de cuisson indiquées correspondant à l'humeur de mon four, elles restent susceptibles de légèrement différer en fonction de l'humeur du vôtre.
- Notez aussi que toute cuisson au micro-ondes peut être remplacée par une cuisson au bain-marie.
- Côté abréviations : cc = cuillère à café, cs = cuillère à soupe, min = minute(s), h = heure(s), qq = quelques, env. = environ.
- Côté équivalences : 1 ml = 1 g.
- Côté ingrédients, notez que les œufs sont à choisir d'un calibre moyen, et sachez que le mélange 4 huiles est un mélange tout prêt de type Isio 4[®], qui peut être remplacé par de l'huile de tournesol.
- Côté matériel, je précise que mon moule à gâteau et à tarte fétiche est un moule à manqué à charnière amovible de 28 cm de diamètre.
- Et s'il vous vient une question sur une recette, faites-moi un mail : jojo@johannakaufmann.fr (la réponse fera tout son possible pour arriver à temps).

Bretzels ou fingers aux herbes et à la moutarde

1. Mixer au robot 30 g de persil plat ciselé, puis ajouter 320 g de farine, 100 g d'amandes effilées, 30 g de graines de tournesol, 6 pincées de fleur de sel, 80 g de moutarde à l'ancienne, 130 ml de mélange 4 huiles et 90 ml d'eau, et mixer le tout jusqu'à obtenir une pâte relativement homogène et collante.
 2. Mettre la pâte en boule, la diviser en 4 portions à peu près égales, puis étaler chaque portion au rouleau sur 1 cm d'épaisseur (ne pas fariner la pâte pour ne pas la dessécher).
 3. Former des bretzels à l'aide d'un emporte-pièce ou des fingers à l'aide d'un couteau pointu (8 cm de longueur et 12 mm de largeur), les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, enfourner env. 10 min à 180 °C, puis laisser refroidir et durcir sur la tôle.
 4. Conserver les biscuits au réfrigérateur dans une boîte hermétique (les sortir de préférence au moins 15 min avant de les déguster).
- Variez les plaisirs en remplaçant la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes, et la moutarde à l'ancienne par de la tapenade.
 - Les biscuits se conservent plusieurs mois au congélateur.



Le fond, les formes

env. 45 bretzels ou 75 fingers
30 + 40 min de préparation
10 + 10 min de cuisson

Fenouil au raisin et aux abricots secs

1. Trancher finement 650 g de fenouil à la mandoline ou au couteau, puis le mélanger dans un saladier avec 500 g de petits raisins sans pépins, 100 g d'abricots secs tranchés en fines lanières, et 40 g de graines de courge.
 2. Assaisonner avec 3 cs d'huile de pépins de raisin, 3 cs de vinaigre de cidre, et un peu de sel.
- Remplacez le fenouil par des endives.
 - Remplacez le raisin par de l'orange, et les abricots secs par des pruneaux.



Bon cru

6-10 portions
20 min de préparation

Garnitures express

Céleri branche, marrons, chorizo et épinards :

1. Trancher 4 branches de céleri, 6-8 marrons cuits et 1 tronçon de 25 g de chorizo fort (sans peau) en mini dés, commencer par poêler le céleri avec 1 cs d'huile d'olive et un peu de sel, pendant 2-3 min à feu fort, puis ajouter les marrons et le chorizo et poursuivre la cuisson 2-3 min, en assaisonnant à la fin avec 1 cc de vinaigre balsamique et 1 cc de condiment aromatique Maggi®.
2. Ajouter 1 grosse poignée de feuilles d'épinards émincées en lanières, puis laisser fondre env. 30 sec.

Courgette, pesto, yaourt grec et oignon frit :

1. Trancher 1 courgette, en quarts de rondelles de 7-8 mm d'épaisseur, les poêler avec 1 cs d'huile d'olive et un peu de sel, pendant 4-5 min à feu-moyen fort, puis baisser à feu doux, incorporer 150 g de yaourt grec, 1 belle cs de pesto, 1 cc de sauce soja et 1 cc de vinaigre balsamique, et poursuivre la cuisson 2-3 min.
2. Servir en parsemant d'1 cs d'oignons frits et d'1 cs de basilic ciselé.

- Utilisez ces garnitures pour accompagner 250 g de pâtes (assaisonnées avec un filet d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, de sauce soja et de jus de citron), pour recouvrir une pizza blanche, pour garnir un risotto, ou pour recouvrir des tranches de pain de campagne grillées et éventuellement frottées à l'ail.



Un jour ou l'autre

2 x 6 cs de garniture
2 x 15 min de préparation
2 x 10 min de cuisson

Rouleaux de lasagnes à la mousse asperge-raifort

1. Faire bouillir de l'eau dans une marmite, puis y faire cuire **6 feuilles de lasagnes** pendant 8-10 min.
 2. Préparer la mousse d'asperges au robot en mixant **120 g d'asperges cuites** (fraîches ou en bocal), **30 g de mâche et/ou de roquette** et **2 cc de raifort doux d'Alsace**.
 3. Quand les feuilles de lasagnes sont cuites, les sortir de l'eau à l'aide d'une spatule, les déposer à plat sur deux planches badigeonnées d'**huile d'olive**, puis les napper elles aussi d'huile au doigt ou au pinceau.
 4. Répartir sur chaque feuille 1 grosse cc de mousse d'asperges, saupoudrer de **sel** et de **poivre**, puis enrouler chaque lasagne en rouleau, et trancher chaque rouleau en 5 tronçons.
- Remplacez la mousse d'asperges par un pesto de légumes (voir recette 60).
 - Si vous ne voulez pas la mettre en rouleaux, utilisez la mousse pour garnir deux assiettes de pâtes à l'huile d'olive.



Double tour

env. 30 bouchées roulées
40 min de préparation
10 min de cuisson

Sablés au pralin glacés au café

1. Dans un saladier, commencer par mélanger à la cuillère 350 g de farine, 200 g de cassonade et 200 g de pralin. Ajouter ensuite 4 jaunes d'œufs, 200 g de beurre demi-sel et 2 cs d'eau, et amalgamer le tout à la main jusqu'à obtenir une pâte bien souple et légèrement collante (ajouter éventuellement un peu d'eau ou de farine selon que la pâte est trop sèche ou trop collante).
 2. Étaler la pâte au rouleau (ne pas fariner) sur 8-10 mm d'épaisseur, former des lunes à l'aide d'un emporte-pièce d'env. 5 x 3 cm, les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, les enfourner env. 8 min à 180 °C (les biscuits vont durcir en refroidissant), et les laisser tiédir avant de les décoller de la plaque.
 3. Glacer les biscuits au pinceau en les nappant d'un mélange de 100 g de sucre glace et de 24 ml de café très fort (faire couler 2 ristretto, c'est-à-dire 2 expresso chacun constitués d'1 gorgée de café très serré), puis les laisser sécher 2-3 h avant de les empiler les uns sur les autres.
- Variez les plaisirs en remplaçant le pralin par des noix de pécan ou des pistaches concassées.
 - Les biscuits se conservent plusieurs semaines à température ambiante dans une boîte en fer, ou plusieurs mois au congélateur.



Objectif lunes

env. 70 biscuits d'env. 12 g
45 + 60 min de préparation
2 x 8 min de cuisson
2-3 h de séchage

Tarte bœuf-carottes au vin et aux olives

1. Peler 1 kg de carottes, les trancher en rondelles d'env. 5 mm d'épaisseur, les mettre dans une marmite, les recouvrir d'eau, porter à ébullition, cuire env. 30 min jusqu'à obtenir une consistance bien molle, égoutter les carottes, les mettre dans un saladier, les assaisonner avec 3 cs d'huile d'olive, 1 cc d'ail en poudre, 1 cc de paprika et du sel et du poivre, puis mixer en purée au mixeur plongeant.
2. Faire revenir dans une grande poêle 300 g d'oignons (finement émincés) avec 1 cs d'huile d'olive pendant qq min à feu moyen-fort, les arroser avec 150 ml de vin rouge, ajouter 400 g de bœuf haché et un peu de sel, puis laisser cuire env. 10 min en remuant régulièrement.
3. Pour préparer la pâte, commencer par mixer 75 g d'olives noires confites dénoyautées avec 100 g de poudre d'amandes, puis ajouter 320 g de farine, 6 pincées de fleur de sel, 130 ml de mélange 4 huiles, et 90 ml d'eau et amalgamer au robot ou à la main.
4. Étaler la pâte sur une feuille de papier cuisson de façon à former un cercle d'env. 32 cm, piquer puis placer ce fond de tarte (avec la feuille) dans un moule rond de 28 cm (si possible à charnière amovible), le recouvrir avec la viande, ajouter la purée, rabattre les rebords de pâte par-dessus la garniture, puis enfourner la tarte env. 40 min à 180 °C.

- Remplacez les carottes par du potiron ou du potimarron.
- Si vous ne souhaitez pas que la pâte soit aussi présente, réalisez-la avec un quart des proportions en moins.



Purée en croûte

10 à 16 parts
40-50 min de préparation
40 min de cuisson

Velouté de haricots blancs et de maïs au lait de coco

1. Dans une grande casserole, mettre 500 g de haricots blancs en conserve (égouttés) et 550 g de maïs en conserve (égouttés), puis recouvrir avec env. 420 ml d'eau.
2. Couvrir la cocotte, porter à ébullition, incorporer 200 ml de lait de coco, puis laisser chauffer 1-2 min.
3. Assaisonner avec 1 cs de sauce soja, 2 cs de jus de citron, 1 cs de sumac, 1 cc de curcuma, 1 cc de gingembre et un peu de sel et de poivre, mixer (au mixeur plongeant) jusqu'à obtenir une consistance homogène, puis filtrer le velouté dans une fine passoire.

- Si vous préférez une soupe plus épaisse, ajoutez 1 cs de fécule de maïs.
- Servez dans des assiettes creuses, des bols ou des mini gobelets.
- Accompagnez de rondelles de chorizo poêlé, de bacon grillé ou de lard fumé.



Jojaunerie

2 à 6 portions
10-15 min de préparation
10 min de cuisson

Il était un *Déjeuner chez Jojo* qui avait de la suite dans les idées et de l'enthousiasme à revendre. Il était une cuisinière alsatico-méditerranéenne un tantinet minée par une pandémie, qui n'en avait pas pour autant soupé de dérider les tabliers et de réjouir les ventres. Ainsi naquit cette deuxième fournée de récits, de recettes et d'astuces, toujours vouée à divertir et à inspirer, toujours gazouillante d'expériences, d'humeurs et d'émotions.

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

johannakaufmann.fr



ISBN 978-2-915959-04-8

17 euros