



# Jérusalem

de Yotam Ottolenghi et Sam Tamimi

Présenté par Maryse Couronneau

*Yotam Assaf Ottolenghi (né le 14 décembre 1968) est un **chef** et auteur anglo-israélien. Il est connu pour ses livres de recettes de cuisine Ottolenghi (2008), Plenty (2010), Jerusalem (2012), Simple (2018) et Flavour (2020).*



Yotam Ottolenghi



Sami Tamimi

Yotam Ottolenghi et Sami Tamimi ont tous deux grandi à Jérusalem, l'un dans la partie israélienne, l'autre dans la partie palestinienne. Ce n'est qu'à l'âge adulte qu'ils se rencontrent à Londres et découvrent leur histoire parallèle. Devenus amis et partenaires commerciaux, Yotam Ottolenghi et Sami Tamimi nous invitent au voyage et nous font partager leur passion pour cette ville à la gastronomie riche, savoureuse et chargée d'histoire.

Ma tache est immense aujourd'hui puisque je vais réconcilier juif et musulman...

Non, je ne vais pas faire une conférence de géopolitique mais comme chacun le sait, la cuisine peut faire tomber les frontières et réunir les peuples. C'est donc « recettes » que l'on va parler !

J'aime beaucoup la cuisine de Yotam Ottolenghi, chef anglo israélien

Il a vécu, enfant, dans la partie juive de Jérusalem. Il est devenu ami avec Sami Tamimi qui, à la même époque, vivait dans la partie musulmane de la ville. Ils ont beaucoup partagé leurs souvenirs et notamment ceux de la cuisine de leur mère respective et se sont inspirés de leur histoire pour écrire ensemble cet ouvrage.

Ottolenghi a écrit bien d'autres livres...Il fallait en choisir un !

Si j'ai choisi celui-ci, c'est que c'est presque un livre d'art par ses illustrations de moments de vie, parce qu'il respire les saveurs, les odeurs, les épices et qu'il incite au voyage.

Les recettes ne sont pas systématiquement rigoureuses, certaines sont très authentiques, d'autres inspirées de réminiscences de leur passé et adaptées au mode de vie occidental.

Pour chaque recette, il y a toujours un paragraphe qui la replace dans le contexte historique ou culturel ou familial.

les ingrédients sont nombreux mais usuels.

Les recettes sont décrites de façon très détaillée et ça peut faire peur. Elles sont cependant simples et accessibles à tous pour peu que l'on aime cuisiner.



## Recette recueillie par Maryse

Saumon sauce aux pignons de Bridget Jones – Ottolenghi

30 janvier 2019 par Nathalie

Lorsqu'en feuilletant « Simple » de Y. Ottolenghi j'ai découvert le nom de Bridget Jones dans le titre d'une recette cela a piqué ma curiosité et ma gourmandise. En lisant la présentation on découvre que c'est le plat que le

personnage de Jack Qwant (*Patrick Dempsey*) évoque en disant à Bridget Jones (*Renée Zellweger*), qu'il l'aurait amenée à leur deuxième rendez-vous chez Ottolenghi pour le déguster car il est « délicieux et sain! ». Il se trouve que ce plat n'était pas à la carte chez Ottolenghi lorsque le film en question, « **Bridget Jones's Baby** », est sorti. Il y a donc été ajouté depuis comme un « accusé de réception rétrospectif » nous dit-il.

Quoi qu'il en soit même si Bridget Jones n'a pas pu déguster ce saumon accompagné d'une sauce toute simple aux raisins, céleri, olives et pignons, j'ai été ravie d'en régaler la maisonnée et vous en fais profiter aujourd'hui. S'il vous reste un peu de sauce n'hésitez pas à la congeler pour une utilisation prochaine.

### Les ingrédients

- 100 grammes de raisins de Corinthe
- 4 pavés de saumon
- 100 millilitres d'huile d'olive
- 3-4 branches de céleri
- 30 grammes de pignons de pin
- 40 grammes de câpres + 2 cuillères à soupe de leur jus de conservation
- 40 grammes d'olives vertes dénoyautées
- ¼ de cuillère à café de stigmates de safran délayés dans 1 cuillère à soupe d'eau chaude
- 20 grammes de persil haché
- 1 citron
- sel et poivre noir

### La recette

1. Réhydratez les **raisins de Corinthe** en les couvrant d'eau bouillante. Laisser gonfler pendant la préparation de la recette.

3. **Préparer tous les ingrédients** : tailler en mirepoix (*petits bouts quoi...*) les céleris en réservant quelques feuilles pour la déco (*essayez de ne pas les oublier au moment du dressage... ça sent le vécu, non ?*). Faire de même avec les olives et hacher grossièrement les pignons.

4. Faire chauffer 75 millilitres d'huile d'olive dans une sauteuse pour y **faire revenir** les dés de céleri et les pignons de 4-5 minutes en remuant régulièrement jusqu'à ce que les pignons commencent à colorer.

5. Hors du feu, **incorporer les autres ingrédients** : les câpres et leur jus, les dés d'olive, le safran et son eau puis une pincée de sel. Terminer par les raisins égouttés puis le persil, la ½ du zeste râpé et le jus du citron. Réserver dans la sauteuse.

6. **Faire saisir les pavés de saumon** 3 minutes côté peau dans un peu d'huile d'olive dans une poêle chaude. Poursuivre la cuisson côté chair de 2 à 4 minutes selon votre cuisson idéale du saumon et son épaisseur.

7. Faire réchauffer un peu la sauce avant de **dresser** un pavé de saumon dans chaque assiette et de l'arroser généreusement de sauce. *Si vous y pensez*, parsemer de quelques feuilles de céleri avant de servir.

