



## RECETTES DU MONDE : USA - LA BRISKET

La communauté Juive Américaine est essentiellement originaire d'Europe de l'Est. Cette culture Achkénaze a influencé la culture Américaine tant sur le plan du vocabulaire que sur le plan culinaire. Les Bagels, le saumon fumé, les pickles (gros cornichons au vinaigre), les latkès sont présents dans le quotidien de tous les Américains, et ont été empruntés aux shtetl d'Europe. Cette recette de Brisket est très populaire sur les tables de Chabbath. Elle est extrêmement simple, et est en général accompagnée de kugle ou de légumes.

### INGRÉDIENTS (POUR 8 PERSONNES)

- 1 Brisket entière dégraissée (correspond à la pointe de la poitrine de bœuf)
- 1 verre de ketchup
- 3 cuillères à soupe d'oignons en poudre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1/4 verre de vinaigre balsamique
- 1/2 verre d'eau
- Sel et poivre



### RÉALISATION

- La veille au soir, mélangez dans un bol le ketchup, la poudre d'oignons, le miel, le vinaigre balsamique, l'eau et le sel. Versez le tout sur la viande et couvrez. Réfrigérez pendant au moins 8 heures.
- Le lendemain, placez la viande avec la marinade au four à 135C pendant 6-8 heures. Il est préférable de laisser la viande couverte pendant toute la cuisson pour éviter qu'elle ne sèche.
- Cette recette cuite à basse température rend la viande presque confite, et il vous suffit d'une fourchette pour la détacher.

**Bon appétit !**