

JULIA SHERMAN QUELLES SALADES !

Et la lumière food ! Ouverte sur le séjour et articulée autour d'un îlot de travail, la cuisine est le cœur de la maison.

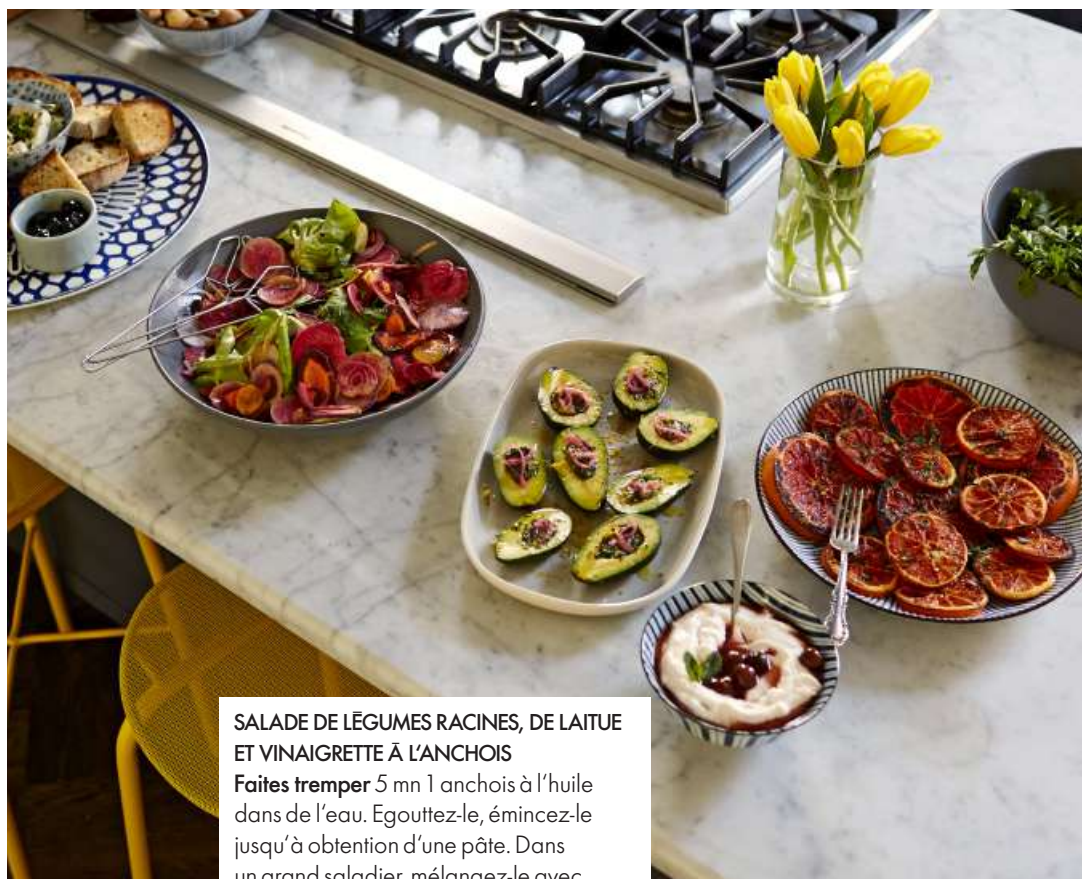
AVEC SON BLOG,
L'AMÉRICAINE
JULIA SHERMAN
A ÉLEVÉ LA SALADE
AU RANG D'ŒUVRE
D'ART ! VISITE
PRIVÉE À BROOKLYN
ET RECETTES,
AUSSI BONNES
QUE BELLES.

PAR DANIELLE GERKENS

Jolie, intelligente et gourmande, Julia a fait de sa passion – la cuisine – le cœur de sa vie. Dans sa maison de Brooklyn, entre son mari Adam et leur chien Lucy, cette « cuisinartiste » alimente son blog, ses amis et ses clients d'idées, de saveurs et de projets. Pour cette New-Yorkaise, les plats permettent de tisser des liens entre les individus. Et le plus simple, c'est la salade ! Depuis 2011, elle compile donc sur saladforpresident.com ses recettes personnelles, mais aussi celles d'artistes, de designers et d'inconnus rencontrés aux quatre coins du monde. Quand elle ne cultive pas herbes rares et salades pointues dans son jardin, Julia le fait sur le toit des centres culturels, tel le MoMA où, l'été dernier, elle a transformé le jardinage en happening artistico-culinaire avec son PS1 Salad Garden. Ses projets ? Un jardin potager dans un musée de L.A., un livre pour 2016, une ligne mode avec la designer Gaby Basora et, peut-être, bientôt une émission collaborative sur les salades... Comme le dit cette dingue d'huile d'olive et d'anchois : « Salad for President est une manière de prendre au sérieux les petites choses de la vie. » Et pour Julia, la salade, c'est du sérieux !

Julia Sherman dans sa cuisine à Brooklyn.





SALADE DE LÉGUMES RACINES, DE LAITUE ET VINAIGRETTE À L'ANCHOIS

Faites tremper 5 mn 1 anchois à l'huile dans de l'eau. Egouttez-le, émincez-le jusqu'à obtention d'une pâte. Dans un grand saladier, mélangez-le avec 1 échalote émincée, 1 c. à soupe de jus de citron et 2 c. à soupe d'huile d'olive, en fouettant pour émulsionner le tout. **Emincez** à la mandoline une betterave chioggia, une betterave jaune, un panais et deux gros radis melon d'eau, tous préalablement pelés. **Ajoutez** 1/2 laitue rincée et essorée et mélangez tous les légumes à la sauce. Salez et poivrez généreusement, saupoudrez de persil plat haché et de zeste de citron bio.

AVOCATS À LA GREMOLATA DE CITRON

Dans un petit bol, faites mariner 30 mn 1/4 de petit oignon rouge émincé dans 2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, quelques gouttes de vinaigre de cidre, 1 c. à café de sucre de canne et une pincée de sel. **Préparez** la gremolata en mélangeant 2 c. à soupe de persil plat haché, 1/2 c. à soupe de thym frais haché, le zeste râpé d'un 1/2 bio, la chair épluchée, épépinée et taillée en petits dés d'un 1/2 citron bio, une petite gousse d'ail dégermée et hachée, sel et poivre. **Ouvrez** 4 avocats en deux, retirez-en les noyaux. Remplissez-les de 1 c. à soupe de gremolata, ajoutez un peu d'oignon rouge mariné, arrosez d'huile d'olive, salez, poivrez et servez aussitôt.



PAMPLEMOUSSES GRATINÉS À LA VERVEINE

Taillez les extrémités de deux pamplemousses bio et détaillez-les en rondelles de 1 à 2 cm d'épaisseur. **Disposez-les** sur une plaque recouverte de feuille de papier sulfurisé. **Saupoudrez** de 1 c. à soupe de sucre puis glissez la plaque 5 mn sous le grill. **Retirez** dès que le sucre est caramélisé. Servez les pamplemousses tièdes parsemés d'un peu de verveine fraîche ciselée, accompagnés d'un yaourt grec entier parfumé avec 1 c. à soupe de miel et garni de cerises à l'eau-de-vie.



CÔTE DECO

DOUCHE À VIVRE

XXL, la douche est une véritable pièce, habillée de carrelage découvert dans une usine abandonnée. Le plus ? Elle sert de jardin d'hiver pour les plantes qui forment un paravent végétal.



RÊVES FOLK

Tapis marocain, couverture hmong rapportée du Vietnam, lit vintage de Build it Green (magasin de seconde main)... La chambre de Julia raconte sa passion irrésistible de la chine.



NICHE DE LUXE

Le refuge de Lucy, la chienne ?
La cheminée en pierre du séjour, surmontée d'une magnifique tête de femme sculptée...
Une niche royale !



FETA MARINÉE AUX HERBES

Mélangez le zeste d'un 1/2 citron bio, la moitié d'un brin de romarin haché, les feuilles d'un brin de thym frais, 1 c. à café d'origan frais. **Coupez** 200 g de feta en gros morceaux, disposez-les dans un plat et saupoudrez-les des herbes. Mélangez délicatement.

Arrosez la feta généreusement d'huile d'olive, salez et parsemez d'un peu de poivron rouge séché émietté.

Servez le tout avec du pain au levain grillé et des olives.



CÔTE DECO



COMPOSITION

Chez Julia, les murs sont blancs pour donner plus de place à la lumière et lui permettre de poser ses tableaux un peu partout. Peintures et miroir en argent créent une nature morte arty.



SALON BRIC ET CHIC

Deux fauteuils trouvés dans une rue de l'Upper East Side, une suspension pour plantes dénichée dans un marché aux puces, un tableau pop de la nonne activiste sœur Corita Kent... Le nid où Julia et Adam passent leurs soirées home cinéma.



KITCHEN PARADE

Des placards gris bleu, une niche jaune et des pots en verre qui révèlent leur contenu... Une cuisine qui sert aussi d'atelier, de bureau et de bulle de bien-être. L'antre de Julia et Lucy.