
Delicatesseny
le carnet d'adresses vol #2
食品
Chinese Food



Sommaire

Dim Sum	p.4-5
Pork Buns	p.6-7
Tasty Hand Pulled Noodles Inc	p.8-9
Lan Zouh Hand Pulled Noodles	p.10-11
Shanghai Café	p.12-13
Pork Chop House	p.14-15
Szechuan Gourmet	p.16-17
Flushing	p.18-19
Flushing (suite)	p.20-21
Recette de dumplings	p.22-23
Carte	p.24







Dim Sum 點心











Les Dim Sum sont affectionnés le weekend, généralement présentés sous forme de portions individuelles. Une des traductions pourrait être « petites choses précieuses, ou encore, qui va droit au cœur ». Ce sont une multitude de plats servis lors du brunch du weekend. Dans le Chinatown de Manhattan, seules deux adresses ont vraiment ma préférence. Chatham Square et SunShine 27. D'autres adresses plus connues comme Jing Fong notamment sont aussi très bien, mais je n'ai pas trouvé un plat qui me séduise autant que dans ces deux restaurants. Chez SunShine 27 des ***mochis frits avec un cœur de pâte de sésame (2)*** sont mes Dim Sum favoris. Une douceur incroyable et un gout de sésame très fort en bouche. Ces mochis valent à eux seuls le déplacement dans ce restaurant qui est un des rares à les proposer. Un conseil cependant, la salle du restaurant est petite, et il faut parfois attendre une heure pour obtenir une table, alors un conseil allez-y tôt ou prenez votre mal en patience. L'autre restaurant que j'affectionne particulièrement est Chatham Square. Ils ont le meilleur service de tout Chinatown.

1 2 3 4 5 6 7

Les serveuses qui poussent les chariots parlent anglais et prennent le temps d'expliquer la composition des paniers en bambous. Voici en quelques photos, mes Dim Sum préférés.

Les ***Pork Buns Char Siu Sou (1)*** sont des beignets cuits à la vapeur et contiennent une viande de porc caramélisée. Servis en Dim Sum ils sont de petite taille mais vendus en pâtisserie, ils peuvent atteindre une taille assez impressionnante (lire p10 et 11). Le ***Congee (3)***, ou bol de riz très cuit et donc réduit en bouillie assaisonnée de sel, de poivre et d'oignon vert. C'est très proche de ce qui est généralement prescrit par nos médecins occidentaux en cas de maux d'estomac sévères. Légèrement relevé, ce bol de riz est une excellente alternative au Sticky rice, appelé aussi riz collant. ***Les raviolis aux légumes (4)***. La plupart du temps ils 'agit d'épinards ou de brocolis. Ils sont un des rares apports en légumes verts du repas. Très souvent leur prix est plus élevé que les raviolis à la viande. C'est une des particularités de Chinatown. La viande est généralement vendue moins chère que les légumes...

Les Shumaï (5) sont ici une préparation à la crevette, mais ils existent aussi au porc. La préparation est celle d'un ravioli aux crevettes avec un morceaux de carotte sur le dessus ou, comme sur la photo, des œufs de crevettes.

Un autre de mes Dim Sum préférés, les ***Rice Rolls Noodles ou Cheong Fun (6)*** sont très difficiles à manger avec des baguettes parce que très glissants. Il s'agit de crevettes enrobées dans une pâte de riz blanche assez élastique et recouverte de sauce soja. Parmi les desserts sucrés, en plus des mochis au coeur de sésame cités plus haut, j'aime beaucoup les ***egg custards (7)***. Ce sont des tartes aux œufs, très similaires aux pastéis de nata portugais. Une pâte feuilletée avec une crème aux œufs dont la consistance est très proche du flan.

Pork Buns

Du porc caramélisé dans un beignet, difficile de résister !
Il en existe de toutes les formes, en demi-lune comme dans les restaurants Momofuku, en boule comme chez Mei Li Wah bakery lorsqu'ils sont cuits au four, ou bien encore en forme de cheminée lorsqu'ils sont cuits à la vapeur. Leur taille varie aussi beaucoup selon l'endroit où on les achète.
Les porks buns servis en Dim Sum sont de toute petite taille alors que ceux vendus en pâtisseries sont vraiment très gros. Bien souvent la quantité de pâte est deux fois, voire trois fois, plus importante que la quantité de viande mais dans l'ensemble, le prix du beignet est tellement bas qu'il est impossible de regretter l'achat.
Les plus chers de New York sont ceux revus et corrigés par David Chang dans son restaurant Ssäm Bar et la pâtisserie adjacente le Milk Bar : $9 pour deux buns. Sa version est très personnelle et ce n'est pas l'authentique Char Siu Sou qui est proposé, puisque le porc est grillé et recouvert de sauce hoisin.
Pour donner un ordre de grandeur et de comparaison, les moins chers sont vendus à Chinatown et font $1 la pièce.
Heureusement je suis fan de toutes les sortes mais qui peut résister à du porc caramélisé dans un beignet ? Certainement pas moi...
J'affectionne aussi particulièrement les Steamed Buns, parce qu'à chaque bouchée on a l'impression de mordre dans un oreiller. Une couleur blanche qui rappelle la douceur, une texture très aérée, une garniture conséquente et une viande qui n'est pas entièrement composée que de morceaux de gras, bref le mélange parfait !

Mei Li Wah est mon adresse préférée. Située sur Bayard Street elle est très accessible et fréquentée autant par des New Yorkais que par des touristes. Le Baked bun est à $0.99 et le Steamed bun est à $1.50.

Il existe aussi une toute petite boutique, the Golden Steamer, qui propose des buns de toutes sortes dont des beignets à la citrouille. Ils sont vendus dans des boîtes en plastique transparent pour un peu plus de $3, sachant que chaque boite contient 4 buns, l'achat est plus que rentable si on veut en réchauffer quelques uns chez soi.





C'est tout simplement mon adresse préférée pour les nouilles chinoises faîtes à la main. J'aime beaucoup Lan Zouh mais bien que la qualité soit identique, l'accueil là bas n'y est pas aussi chaleureux.
Ici aussi le menu est écrit en chinois mais il y a une traduction anglaise. Très pratique vous en conviendrez sûrement... Comme pour Lan Zouh je vous conseille de rester sur des choix « sans risques ». Evitez les plats avec la mention mixed c'est à dire des plats qui mélangent différentes types de viandes, surtout si vous n'êtes pas fans des abats. Généralement ces nouilles sont un mélange de différentes pièces de bœuf pas toujours facilement identifiables. Tendons, tripes...

Les dumplings (raviolis) au porc et oignon vert sont particulièrement bons, une assiette d'environ une dizaine de dumplings cuits dans l'eau bouillante revient à $4.75.
Pour les raviolis cuits à la vapeur (ceux que l'on trouve généralement comme Dim Sum mais préparés avec plus de finesse) sont à $3.50.
J'aime toutes variantes, accompagnées d'un bol de Noodles avec des côtes de porc. Les nouilles de ce restaurant sont vraiment mon premier choix. Je parle beaucoup des côtes de porc dans ce guide parce ce que c'est à mon avis une des viandes les mieux préparées à Chinatown.

Un autre plat que je recommande aussi ici, s'appelle Fish Ball Soup ($3.50). Comme leur nom ne l'indique pas, ces boules sont préparées à base de chair de poisson qui leur donne leur aspect blanc, l'intérieur est quant à lui farci à la viande bœuf. Ces boules flottent délicatement dans un bouillon de bœuf que l'on peut relever avec une sauce piquante ou avec de la sauce soja.
Le mélange est surprenant et les saveurs sont très fortes. On repère très facilement le poisson mais aussi le bœuf, le tout dans un bouillon de viande très chaud recouvert de pousses d'épinards.

Tasty Hand Pulled Noodles Inc est un restaurant assez petit, environ une douzaine de tables et il faut souvent faire la queue aux heures de pointes pour espérer obtenir une table.



Lan Zhou





Si vous êtes amateurs de nouilles chinoises, je vous conseille vivement de vous y arrêter. Il existe deux différentes adresses à Chinatown tenues par les mêmes propriétaires et toutes deux situées dans le quartier de East Broadway. Cette adresse est connue pour son authenticité mais être authentique à Chinatown est une qualification qui effraie souvent certains touristes voire même certaines autochtones.

L'avantage c'est que l'on y croise que des habitués ou des fidèles clients qui viennent chercher leur dose de bouillon et de délicieuses nouilles.

Il est très rare que ces adresses acceptent les cartes de crédit donc avant de passer à table, penser à retirer de l'argent liquide.

Le menu à Lan Zou est relativement riche et l'on peut facilement commander des plats qui seraient jugés trop exotiques sans avoir l'impression de prendre des risques trop importants pour son estomac.

Je vous recommande d'essayer les nouilles accompagnées de côtes de porc : Fried pork chop noodles.

Comme le montre la photo, la quantité de viande est conséquente et est servie à part du bouillon de nouilles. Le bouillon est généralement accordé en fonction de la viande et c'est un des points fort de Lan Zhou. Le bouillon sera différent selon que vous commandez du poulet, du bœuf ou du porc. Le vrai « plus » vient bien sûr des nouilles. Elles sont ultra fraiches et fabriquées sous les yeux des clients. D'ailleurs ça fait un boucan du tonnerre parce que la pâte est frappée très fort sur une table, puis torsadée, puis effilée, le tout en une quinzaine de minutes.

Cette pâte est ensuite utilisée pour les nouilles et les dumplings.

D'ailleurs après les noodles, les dumplings sont absolument à commander ! Seul bémol, le service est un peu froid, ils ne semblent pas bien parler l'Anglais ce qui rend difficile la prise de commande parfois. Un conseil, commander en montrant du doigt sur la carte et en mentionnant les numéros correspondant aux différents plats.



C'est une adressse ultra méga connue et même le NYT y est allé de ses éloges. Conséquences classique les prix sont un plus chers qu'ailleurs mais la cuisine est excellente et surtout contrairement à d'autres adresses que je donne dans ce Carnet, la clientèle est mixe. Asiatiques, non asiatiques, touristes, locaux, tout le monde vient y manger. La spécialtité du lieu est le soupe dumplings ou Xialongbao. Il s'agit d'un ravioli au porc qui contient du jus.

Manger un Xialongbao est l'une des merveilleuses choses que j'ai découvertes en arrivant à New York, et dont je ne pourrais désormais plus me passer aujourd'hui.



La technique pour manger les soupes dumplings est peu commune. Il faut faire un petit trou dans le ravioli pour laisser le jus s'échapper dans la cuillère à soupe et permettre ainsi au ravioli de refroidir. Si cette précaution n'est pas prise, vous avez de forte chance de vous bruler la langue et de passer un mauvais quart d'heure.

Les soup dumplings, le fried rice qui est particulièrement bon ici, sont les incontournables du menu. Les légumes comme les brocolis, les épinards, et les haricots verts stir fried avec de l'ail et généralement ce sont parmi les éléments les plus chers du menu. Autre plat très réussi le Lo Mein qui est plus ou moins considéré comme un plat chinois américanisé à cause de sa popularité comme plat à emporter. IL s'agit de nouilles sautées avec entre autres de la sauce soja, des carottes, oignons, chou, bok choi, et viande porc, boeuf, poulet ou même crevettes.

Pork Chop House





Des côtes de porc ($5.25) recouvertes de cinq épices sur du riz collant, accompagnées de moutarde brune, appelée ici, mustard greens. Voilà le secret de Pork Chop House. Rien d'extravagant, rien de clinquant mais sans aucun doute les meilleures côtes de porc de Chinatown.
La carte est assez explicite puisque tout sur le menu est illustré par une photo. Mais après avoir eu l'occasion de tester d'autres plats du menu, je reviens toujours à ces deux côtes de porc.

Contrairement à d'autres adresses à Chinatown qui les font frire, celles-ci sont cuites au four. Cela leur donne un goût épicé plus prononcé sur l'extérieur mais aussi une texture plus sèche.
Je mentirais si je disais qu'elles sont juteuses à souhait et caramélisées sur le dessus. Mais cela n'enlève rien, bien au contraire à ce qui fait qu'elles sont à la hauteur de toutes mes attentes.

Une des bonnes surprises de la carte est le dessert avec la possibilité de commander de la glace pillée, appelée Shaved Ice. Certes elle est moins finement pillée qu'à Flushing ou que dans d'autres adresses spécialisées à Manhattan mais le choix de garniture reste intéressant. Notamment avec la gelée, le lait condensé sucré et les haricots rouges. Mais ce qui rend ce dessert très intéressant est son prix : $3.50.

Et c'est bien là tout l'intérêt de manger à The Pork Chop House. Le rapport qualité/prix est supérieur à beaucoup d'adresses de Chinatown. Pour moins de $10, il y a très peu d'adresses où l'on peut trouver une pièce de viande aussi importante et un dessert moins cher qu'un bubble tea. D'autant que les bubble teas de Chinatown sont loin d'être au niveau...



Szechuan Gourmet

Ce restaurant s'est vu attribué deux étoiles par Frank Bruni, critique au New York Times et connu pour être aussi tranchant dans ces revues de restaurants qu'un couteau à sushi. Ce nom de restaurant ne vous dit peut-être rien. Il est pourtant dans de nombreux guides mais il souffre particulièrement d'un nom qui est loin de lui être favorable. Des restaurants nommé Szechuan Gourmet sont aussi nombreux à New York, que des restaurants appelés « Le Comptoir » ou « La bonne Franquette » en rance. Autant dire qu'il y en a profusion. Celui de je m'apprête à ne dire que du bien est situé dans le quartier de Midtown East. Son nom indique peut-être un manque d'originalité de la part des propriétaires mais il indique également le type de cuisine qui y est préparée. Szechuan est une province chinoise connue pour sa cuisine épicée. Je dis épicée mais en réalité elle est plus pimentée qu'épicée. Ou du moins la sensation de chaleur efface bien souvent les différents arômes qui s'échappent de certains plats. Le plus célèbre d'entre eux étant le mapo tofu. Très simplement du tofu servi dans une sauce épicé et extrêmement chaude. Plus précisément ce plat doit réunir sept caractéristiques.

Il doit être anesthésiant, très pimenté, servi très chaud, frais, tendre, parfumé et soyeux. J'avoue être plus que débutante en matière de cuisine chinoise et le mapo tofu n'a pas été une de mes premières tentatives. Leur menu a donc été pour moi l'occasion de me familiariser doucement avec les saveurs de la cuisine Szechuan.

Deux des plats que j'aime particulièrement sont le Double Cooked Sliced Pork Belly with chili leeks, littéralement du flanc de porc cuit tout d'abord à la vapeur, puis revenu dans un wok avec très peu d'huile pimentée ($7.45) et le Braised Fish Filet with Chili Miso ($9.50), des morceaux de poisson braisés dans une sauce miso pimentée. La photo illustre le premier plat et comme vous pouvez le voir, l'aspect pimenté n'est pas une blague. Ces pats d'une façon générale peuvent facilement vous faire transpirer. Je ne pensais pas être une fan de cuisine pimentée avant d'avoir testé Szechuan Gourmet mais cette adresse a changé ma perspective tout d'abord sur la cuisine chinoise mais aussi sur la cuisine pimentée en générale.

C’est l’autre Chinatown de New York.
Plus grand, plus récent, et certains diront encore plus authentique. Tout ce que vous ne trouvez pas dans le Chinatown de Manhattan vous le trouverez dans le Chinatown du Queens.

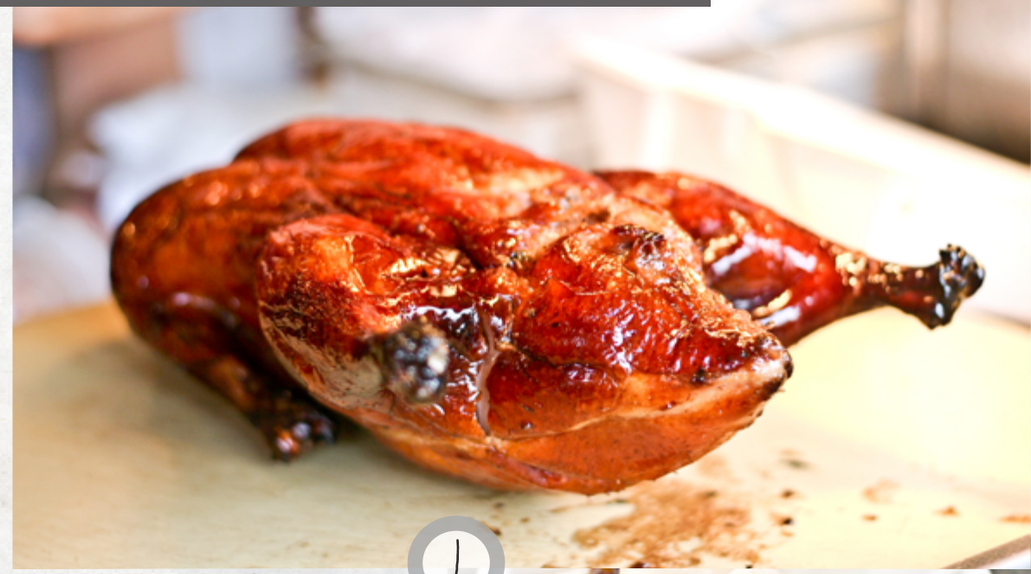
Il faut un peu de temps pour apprivoiser le quartier parce que tout est écrit en chinois. Très peu de menus dans les restaurants sont traduits en anglais et il faut vraiment savoir où l’on met les pieds pour être sûr de bien manger.
La liste ci-dessous est une liste évidemment non exhaustive et il me faudrait tout un bouquin pour référencer les bonnes adresses mais celles-ci sont un bon début.

Flushing

紐約華埠

La folie du Pork Bun a complètement envahi Manhattan mais ce qui est tendance à Flushing, c’est le Duck Bun (1). Même principe mais au lieu d’avoir du porc caramélisé on trouve dans le beignet du canard laqué. Mais cette fantaisie n’est pas la seule bonne nouvelle. Le prix est en est une autre. Chaque bun est à $1.
C’est vraiment un délice qui se mange très rapidement. Le mélange de la sauce hoisin sur la peau croustillante du canard, le tout enveloppé dans un steamed bun, c’est un vrai délice.

CORNER 28 40-28 MAIN STREET FLUSHING, NY



Un arrêt est toujours obligatoire au Golden Mall situé sur Main Street. L’endroit est facilement manquable parce que rien n’indique de l’extérieur l’entrée de ce food court que je qualifierais d’ « underground », comprenez un peu sauvage. Il est situé dans un sou-sol et toutes les échoppes (une bonne quinzaines) sont collées les unes autres. Parmi elle, il y a Xi’an Famous Foods. L’adresse a été donnée dans le NYT et dans NO Reservations, l’émission de télé d’Anthony Bourdain, ancien Chef aux Halles à NYC.

1



2



Je vous conseille d’y commander le Cumin burger et les Cumin Noodles $3.50 (2). Les nouilles glisses dans un bouillon pimenté, parfumé au cumin. Le tout est recouvert d’agneau émincé. Ce plat brûle la langue et bien que je ne sois pas une fan de cuisine épicée, je ne peux m’empêcher de le commander à chaque visite.
Le burger quant à lui est faussement appelé burger. Il s’agit davantage d’un sandwich rond dans une brioche à coque croquante et garnie de viande d’agneau. Si vous n’êtes pas trop soupe alors ce plat vous conviendra certainement mieux.

GOLDEN MALL 41-28 MAIN STREET FLUSHING, NY 11355



3

Toujours dans le Golden Mall, mais juste sur la droite de Xian Famous Food, il y a une autre échoppe qui s'appelle Lucky Wenzhou Snacks (3) et comme son nom l'indique on peut y manger des en-cas. Mon préféré est le Chive Pocket (1$). Littéralement la poche remplie d'oignon vert. C'est un petit pain plat garni de vermicelle translucide, d'oeuf et d'oignon vert. Un vert délice qui peut vous épargner l'angoisse du choix. Si jamais vous n'êtes pas certain de ce que vous êtes prêts à essayer, la Chive Pocket est un choix sûr.



4

En parlant de choix sûr, il est temps d'introduire un plat qui lui est aux antipodes du Chive Pocket. Le Stinky tofu. Il s'agit de tofu qui sent extrêmement mauvais. Ce plat taïwanais pue mais, bonne nouvelle, son gout est moins fort que son odeur. Le tofu est légèrement croustillant sur le dessus et fondant à l'intérieur.
L'odeur est le résultat de plusieurs jours de fermentation dans une saumure qui contient entre autre du lait, des herbes et parfois des crevettes, de la viande... Je pense que seuls les habitués peuvent manger ce plat mais assouvir sa curiosité à Flushing fait partie du voyage. Je vous conseille seulement de le commander dans un restaurant dont les spécialités de Taïwan sont à la carte.
Si l'expérience ne vous tente pas, ce restaurant à d'autres plats qui sont bien plus attractifs, comme le Three Cup Chicken San bei ji, du poulet caramélisé au basilic et le Du ban yu qui est un poisson entier cuit au four et recouvert d'une sauce aigre douce avec des petits légumes coupés très finement.

GU-SHINE TAÏWANESE RESTAURANT, 40, 39TH AVENUE, QUEENS NEW YORK, 11354

Il est impossible d'aller à Flushing sans tester les dumplings.
Les adresses sont très nombreuses mais pour entre autres tester quelque chose d'un peu différent de Manhattan, il existe une adresse qui fait des dumplings au porc recouvert d'une sauce rouge piquante. La quantité de sauce servie sur les dumplins est impressionnante mais ils sont en réalité beaucoup moins pimentés qu'ils en ont l'air.
Si vous ne maniez pas bien les baguettes, des fourchettes sont mises à disposition.



WHITE BEAR DUMPLINGS,

135-02 ROOSEVELT AV, FLUSHING, NY 11354

5



ICE FIRE LAND, 13511 40TH ROAD, FLUSHING NY 11354

6

Avant de clôturer la visite, je vous conseille de prendre un dessert. Il existe de nombreuses pâtisseries qui offrent à la fois des spécialités chinoises et japonaises mais une des douceurs que je préfère est la glace pilée, appelée ici Shaved Ice ($3.90).

Les meilleures ont une glace pilée très finement et sont recouvertes d'une garniture plus qu'insolite pour un gout européen. Lait concentré sucré, flan, gelée noire, jaune ou rouge, haricots rouge, taro, billes de tapioca, sirop de fruits, le liste est presque infinie et varie d'une adresse à l'autre mais vous composez toujours vous-même votre glace pilée.

Ingredients

-250g de chair à saucisse.
Prenez une chaire à saucisse pas trop maigre parce qu'elle assèche la farce des raviolis.
-100g de chou chinois (pe-tsaï)
-4 gousses d'ail
-15g d'oignon vert
-15g de gingembre râpé
-2 grosses pincées de sel
-1 cuillère à soupe de sauce soja
-1 cuillère à soupe d'alcool de riz
-2 cuillères à soupe d'huile de sésame

Pork Dumplings Recipe

Preparation

Avant toute chose bien laver le chou et l'oignon vert. Les passer sous l'eau avec un peu de vinaigre blanc.
Eplucher, et couper l'ail finement.
Couper le chou en fines lanières avec l'oignon vert.
Dans un saladier mélanger la chair à saucisse avec le gingembre, puis ajouter le chou, l'oignon vert, l'ail, le gingembre, le sel, la sauce soja, l'alcool de riz et l'huile de sésame. Mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient uniformément répartis.

Je n'ai pas de machine à faire les pâtes, j'achète donc les ronds de pâte déjà tout préparés. Je les trouve dans les épiceries asiatiques très facilement. Généralement un paquet de 100 galettes de pâte coûte $1.50.

Verser de l'eau dans un ramequin pour vous aider à badigeonner les bords des galettes de pâte. Vous pouvez soit badigeonner tout le tour de la galette, soit la moitié. Dans les deux cas, le ravioli sera bien fermé. Placer une cuillère à café de farce au centre de la galette. Mouiller le bord avec le doigt et fermer le ravioli.

Faites ensuite autant de petits plis qu'il vous plait. Un de chaque côté et un au centre suffisent pour le souder, mais après c'est une question d'esthétisme. Faites en autant qu'il vous plait d'en faire dans la mesure du possible évidemment.







Une fois vos raviolis prêts, il ne reste plus qu'à les plonger dans l'eau bouillante pendant environ trois minutes. Lorsqu'ils sont prêts, ils flottent à la surface de l'eau. Il est important de remuer les raviolis constamment pour ne pas qu'ils se collent les uns aux autres.

Une fois égouttés, ils sont prêts à être mangés. Je les aime particulièrement avec du vinaigre de riz, mais la sauce soja fonctionne aussi très bien.

Ou les trouver?



[Lan Zhou Handmade Noodle](#)
144 East Broadway
new York, NY 10002

[Shanghai café](#)
100, Mott Street
New York, NY 10013

[Excellent Pork Chop House](#)
3, Doyers Street
New York, NY 10013

[Szechuan Gourmet](#)
21 West, 39th Street
New York, NY 10018

DIM SUM

1. [SunShine 27](#)
   46 Bowery
   New York, NY 10013
2. [Chatam Square](#)
   6 Chatham Sq
   New York, NY 10038

PORK BUN

3. [Mei Li Wah Bakery](#)
   64, Bayard Street
   New York, NY 10013
4. [Tasty Hand Pulled Noodles Inc](#)
   1, Doyers Street
   New York, NY 10013



All right reserved - Copyright 2010 Delicatesseny.com