

Écrit par carole

Lundi, 11 Janvier 2010 02:27

---



S'il est un moment où nous regrettons la France, c'est bien celui de passer à table...

Quelques recettes à découvrir entre amis (si vous ne craignez pas de les perdre).

**ALASKA** : le saumon grillé



Le plus compliqué, vous l'aurez compris, ce n'est pas la préparation, c'est la pêche. Si vous avez réussi à l'harponner comme il se doit (par la bouche et non par la nageoire) vous n'avez plus qu'à le faire griller au BBQ. Accord mets vins : champagne !

□ **AMAZONIE** : le ver blanc à l'étouffée



Ingrédients : faites un trou assez profond dans un arbre de la jungle amazonnienne afin de recueillir le précieux ver.

Préparation : pincez lui fortement la tête afin de l'arracher sans douleur et procédez à l'eviscération.

Temps de cuisson : pas nécessaire, le ver à l'étouffée s'avale tout cru, vous pouvez rajouter un peu de sel selon votre goût.

Ce plat typique de l'Amazonie présente l'avantage d'être pauvre en calories et riche en protéines, excellent pour le régime.

Accord mets vins : toutes sortes de sèves extraites des plantes du coin.

□ **COLOMBIE** : la générosité est aussi dans les assiettes



Écrit par carole

Lundi, 11 Janvier 2010 02:27

---



Vous prenez des haricots rouges, du riz et de la banane grillée et vous ajoutez au choix : du boudin, de la viande de boeuf, du poisson, du poulet ou du carybara (sorte de cochon d'inde géant) et bien sûr un peu de piment.

Accord mets vins : une petite infusion de feuilles de coca fraîchement cueillies.

**MEXIQUE** : là il y a le choix !



**CAMARONES** à la mexicaine toutes fraîches pêchées (c'est préférable sinon ajoutez un sachet de Smecta) : des crevettes grillées, de la sauce à l'ail et l'éternelle garniture (riz, frites et banane grillée).

**CHILI CON CARNE** servi en petites portions (mais ça cale quand même). Et les éternels **EN CHILADAS**

et autres

**BURRITOS.**

Accord mets vins

: una cerveza grande por favor !

**MONDE**

: Hamburgers et assimilés



Écrit par carole

Lundi, 11 Janvier 2010 02:27

---

Le simple, le double, le triple, au boeuf ou au poulet, avec ou sans bacon... bien utiles quand même et parfois délicieux.

Accord mets vins

: du coca, normal, light ou zéro (si vous n'avez plus de feuilles pour l'infusion).

## **LE FAST FOOD FACON COREENNE** : à gerber



La composition n'a pu être identifiée avec certitude; d'après nos experts en fast food il semblerait qu'il y ait des algues, du guano et des nouilles. Accord mets vins : un petit Tio Pepe peut être ?